158

ČASOPIS ČS. HOUBAŘŮ

Mykologický sborník

NSP

UBILEJNÍ

ročník XXXV.

Číslo 5. — 8.

Obsah č. 5—8.

a) **Články ze systematické a všeobecné mykologie.**

MUDr. J. Veselský: Určování hub podle vůně. Str. 65. Igor Fábry: Ako určiť rod lupenatej huby? Str. 72. Emil Horníček: Rozlišování a jedlost některých závojenek. Str. 78.

b) **Výzkum a pozorování hub rostoucích v ČSR.**

Jaroslav Podobský: Troje houby na ořechu. Str. 81. V. Novotný: Houby na Šumavě. Str. 82. Josef Mečíř: Červenec v praktické mykologii Krkonoš. Str. 84. Jos. Bílek: Houbaření na Vysočině. Str. 85. Dr. F. Smotlacha: Hřib sadní nebo — lípový — B. hortensis Sm., pulverulentus Opat. Str. 86. Ing. M. Smotlacha: Hřib sadní a much. zelená v roce 1958. Str. 87. Milada Dvořáková: Degenerace holubinek napadených nedohubem. Str. 88. Jos. Otruba: Pholiota squarrosa Müll. Str. 89. Penízovka sametonohá — Flammulina velutipes (Curt ex. Fr.) Sing. — „vánoční" houbou i v r. 1958. Str. 89.

c) **Houby a jejich využití.**

Ing. M. Smotlacha: Houby v polské kuchyni. Str. 90. A. J. Šimr: Hospodářský význam kvasinek v lučních květech. Str. 93. Josef Perútka: K výživnosti hub. Str. 94. Dr. M. J. Pulec: Nepravé ústřice. Str. 94.

d) **Houby škodlivé a jedovaté.**

Vlastimil Kedyk: Otravy kožnatkou plyšovou — Dermocybe orellana Fr. non Quél v Polsku. Str. 95. Ing. M. Smotlacha: Úspěšný boj proti dřevomorce domácí. Str. 97. Dr. Ladislav Hanuš: Smrtelné otravy houbami. Str. 98. Josef Chmelíček: Otravy jarními houbami. Str. 101.

e) **Různé.**

Dr. Miroslav Pulchart: Systém hub. Str. 104. MUDr. Jiří Janovský: Tajemství kol světa hub. Str. 106. Václav Novák: Děti a houby. Str. 107. Josef Chmelíček: Pro začátečníky, jak začít houbařit. Str. 108. Břetislav Polák: Něco o loňském sběru hub. Str. 110. Vlastimil Kedyk: Na návštěvě v SSSR. Str. 111. Dr. Ladislav Hanuš: Počasí a houby v r. 1958. Str. 113. S. Havelka: Ještě jedny známky s portréty hub. Str. 115. Ant. Oktábec: Čtyřicet let „Mykologického sborníku". Str. 116. Nové knihy a zprávy. Str. 122.

f) **Spolkové zprávy.**

Dr. Jiří Hlaváček: K 80. výročí narození Václava Melzera. Str. 123. Jaro Miškovský: Dvě nedožitá jubilea Františka Smotlachy. Str. 125. Různé zprávy: Str. 127. Program přednášek odbočky v Praze XII. Str. 128.

Содержание № 5—8.

a) **Систематика и общая микология.**

Д-р И. Весельский: Определение грибов по запаху. — Игорь Фабри: Как определять группу пластинчатого гриба? — Эмиль Горничек: Распознавание и съедобность некоторых грибов Клитопилус и Энтолома.

Foto na první straně obálky: Pečárka ovčí — Agaricus arvensis Fr. Dr. Jiří Hlaváček.

ODBORNÝ LIST ČS. MYKOLOGICKÉ SPOLEČNOSTI V PRAZE
ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE ČECHOSLOVENICAE

Redigují: RNDr Jiří Hlaváček (vedoucí redaktor), RNDr Miroslav Pulchart, Vlastimil Kedyk, Ing. Miroslav Smotlacha a Dr Robert Vávra

a) **Články ze systematické a všeobecné mykologie**

MUDr. J. Veselský:

Určování hub podle vůně.

(Mykologická osmologie podle J. E. Gilberta, E. Michaela, B. Henniga a R. Vávry)

Др. И. Весельский: **Определение грибов по запаху.**

Dr. J. Veselský: **Determining of mushrooms by their odour.**

Vůně hub jest jednou z nejzajímavějších kapitol praktické mykologie. Nehledíc k všeobecnému, těžko určitelnému, specificky houbovému pachu, mají mnohé druhy velmi charakteristickou vůni, příjemnou i nepříjemnou, jíž je základní houbový pach zčásti nebo i zcela překryt, a podle níž je možné některé druhy hub rozeznat a určit.

Intensita houbových vůní je ovšem velmi proměnlivá a nestálá. Podílí se na ní stanoviště houby i její okolí, stáří houby a především však okolnost, jde-li o houbu suchou, zasýchající či vlhkou. Rovněž za studeného počasí a po silných deštích může vůně, jindy charakteristická, zcela zmizet. Někdy je vůně zřejmá teprve po rozemnutí lupenů nebo na lomu po odlomení třeně. Některé houby vydávají intensivní pachy za sucha, jiné voní výhradně jen ve stavu vlhkém. Jsou i takové houby, které v přírodě nevydávají žádnou typickou vůni, avšak za nějaký čas po sběru, za několik dní nebo následujícího dne intensivně voní či páchnou, jako např. známá holubinka révová se svým typickým slanečkovým pachem.

Schopnost rozlišovat rozmanité pachy je velmi individuální a subjektivní. Na rozdíl od určování barev není objektivního měřítka, jímž by bylo možno druh, sílu a odstíny pachů spolehlivě změřit. Jediným měřítkem je čichový smysl. Jemnost čichového smyslu je ovšem u různých lidí různě vyvinuta. To vše musíme mít na mysli, pokoušíme-li se o klasifikaci houbových pachů. Že při určování a klasifikaci houbové vůně nesmíme mít rýmu, nesmíme kouřit ani mít ruce napuštěny kosmetickými přípravky, je samozřejmostí.

Starším čtenářům Mykologického sborníku je jistě známo, že článek o vůni hub od Dr. R. Vávry (XXXI. ročník r. 1954) vzbudil živou pozornost a značný ohlas, hlavně proto, že se opíral o osobní zkušenosti autorovy. Klasifikační klíč Gilbertův z roku 1932, uvedený do naší literatury Pilátem, je prakticky nedostupný. Velmi pěkný přehled houbových pachů vyšel r. 1958 v knize „Handbuch für Pilzfreunde“ od Michaela a Henniga. Tento vtipný přehled nejrozmanitějších houbových vůní spolu s uvedením typického zástupce pro

COMMONWEALTH 1 - JUN 1959

tu kterou vůni, poslouží velmi dobře našim čtenářům — praktickým houbařům — a bude jim jistě vítanou pomůckou k samostatnému studiu a k samostatné klasifikaci houbových pachů:

I. **Vůně houbová základní:**	Boletus edulis*) — hřib obecný
II. **Vůně mouky a tuku:**	
a) Mouka	Clitopilus prunulus — mechovka obecná Tricholoma Georgii — čirůvka májovka Tricholoma sejunctum — čirůvka odlišná Tricholoma pardinum — čirůvka tygrovaná Entoloma lividum — závojenka olovová Entoloma clypeatum — závojenka podtrnka
b) Chléb	Russula lutea — holubinka žlutá
c) Žluklý pach moučný	Clitocybe sinopica — strmělka štěničná Mycena olida — helmovka žlutavotemenná
d) Lojový pach	Mycena inclinata — helmovka nakloněná
e) Rybí tuk	Collybia atrata — penízovka tmavá
f) Žluklé máslo	Collybia rancida — penízovka páchnoucí Collybia butyracea — penízovka máslová
III. **Vůně ředkvičky a řepy:**	
a) Ředkvička, řepa	Amanita verna — muchom. jarní či zbělená Amanita virosa — muchom. jizlivá či bílá Amanita pantherina — muchom. pantherová Amanita porfyria — muchom. porfyrová Hebeloma crustuliniforme — slziv. oprahlá Hebeloma sinapicans — slziv. ředkvičková Mycena pura — helmovka čistá Pholiota squarrosa — šupinovka kostrbatá
b) Brambory ztuchlé, klíčící	Amanita spissa — muchomůrka šedá Amanita citrina — muchomůrka citronová
c) Celer	Tricholoma apium — čirůvka žloutnoucí
d) Petržel	Cortinarius venetus — pavučinec žlutozelený
IV. **Vůně česneku nebo cibule:**	Marasmius scorodonius — špička česneková Marasmius alliaceus — špička cibulová Melanogaster ambiguus — koptík obojetný

*) Zkratky autorů — podle Pilátova „Klíče" (1952).

V. **Vůně kuchyňského koření:**

a) Anýz	Clitocybe odora — strmělka anýzka Agaricus arvensis — pečárka ovčí
b) Anýz a mandle	Agaricus augustus — pečárka obrovská Trametes suaveolens — outkovka vonná
c) Anýz a oříšky	Sparassis crispa — kotrč kadeřavý Trametes odorata — outkovka vonná
e) Fenykl	Calodon suaveolens — lošák vonný
f) Fenykl a oříšky	Polyporus umbellatus — choroš oříš
g) Skořice	Calodon compactus — lošák tuhý
h) Hořké mandle, bobk. list	Hebeloma radicosum — slzivka kořenatá Limacium agathosmum — plžatka vonná Russula laurocerasi — holubin. hořkomandlová Inocybe hirtella — vláknice chloupkatá
i) Hřebíček	Marasmius oreades — špička obecná Clitocybe infundibulif. — strm. nálevkovitá
j) Pepř	Trichol. atrosquamosum — čirův. černošupinatá

VI. **Vůně aromatických látek:**

a) Komonice, polévkové koření typu „Maggi", cikorka	Lactarius helvus — ryzec hnědý
b) Mařínka vonná, kumarin	Clitocybe suaveolens — strm. libovonná
c) Majoránka	Russula chameleontina — hol. měnlivá
d) Chmel	Inoloma sublanatum — lilák vlnatý
e) Levandule, koriandr, muškát	Phlegmacium percome — pahřib zlatohnědý
f) Jasmín, konvalinka, hyacint	Hygrophorus hyacinthinus — šťavn. hyacintová
g) Kakost (Geranium) nebo Rosa rubiginosa + hořčičná omáčka + cedrové dřevo	Russula fellea — holubinka žlučová Russula maculata — holubinka skvrnatá
h) Pelargonie (rozemnuté listy)	Lactarius decipiens — ryzec Quéletův
i) Květy oranžovníku	Cantharellus olidus — liška vonná Cortinarius suaveolens — pavuč. libovonný Hebeloma sacchariolens — slz. sladkovonná
j) Dymnivka (Corydalis cava)	Clitocybe connata — strmělka srostlá Inocybe corydalina — vlák. dymnivková
k) Kořen kosatcový, kořen violkový (nikoliv květ!)	Tricholoma irinum — čirůvka violková Tricholoma nudum — čirůvka fialová Clitocybe nebularis — strm. mlženka

l) Skořice a peruánský balzám s příměsí terpentýnu	Polyporus benzoinus
m) Kokos a peruánský balzám	Lactarius glyciosmus — ryz. libovonný Lactarius mammosus — ryz. bradavkovitý
n) Bonbonová vůně + jablečný čaj, meruňka	Nolanea icterina — zvonovka játrová Telamonia paleacea — pásenka plevnatá
o) Med	Russula veternosa — hol. žloutkolupenná Russula melliolens — hol. medovonná
p) Umělý med a květy ptačího zobu (Ligustrum)	Amanita phalloides — muchomůrka zelená
q) Sladce zatuchlý pach vinné bečky	Russula adusta — holubinka osmahlá
r) Pach čerstvého listí nebo slaměnek s příměsí okurky	Lepiota echinata — bedla ježatá
s) Čerstvě nařezané dřevo	Collybia dryophila — penízovka dubová Collybia maculata — peníz. skvrnatá
t) Kukuřičný klas	Phlegmacium cephalixum — pahřib mokvavý
VII. **Vůně ovoce:**	
a) Kysele ovocná vůně	Většina červeně zbarvených, palčivých holubinek: Russula emetica — holubinka vrhavka Russula sardonia — holubinka jizlivá
b) Jablko	Russula amoena — holubinka půvabná
c) Hruška	Inocybe piriodora — vláknice jablečná Inocybe Bongardi — vláknice Bongardova Limacium pudorinum — plžatka zardělá
d) Angreštový kompot	Russula Quéletii — holubinka Quéletova
e) Jahody s nepříjemně zemitou příměsí	Cantharellus lutescens — liška nažloutlá
f) Meruňka a broskev (jen při kratičkém přivonění)	Cantharellus cibarius — liška obecná
g) Mirabelky	Phlegmacium cyanopus — pahřib modronohý
h) Sušené švestky	Telamonia torva — pásenka nevlídná
i) Okurka	Naucoria cucumis — kržatka okurková Polyporus squamosus — choroš šupinatý
j) Kyselé zelí	Tricholoma album — čirůvka bílá
k) Všeobecně kyselá vůně	Polyporus giganteus — choroš obrovský Polyporus annosus — choroš vrstevnatý
l) Nakyslá vůně	Paxilus atromentosus — čechr. černohuňatá

VIII. **Vůně ryb a rybích pokrmů:**

a) Základní rybí vůně	Russula pectinata — holubinka hřebenitá
b) Vařená treska	Amanita strobiliformis — muchom. šiškovitá
c) Rybí šupiny	Omphalina striaepilea — kalich. zbrázděná
d) Hnijící ryba	Naucoria cucumis — kržatka okurková
e) Ančovičky	Russula farinipes — holubinka pružná
f) Slanečkový lák	Russula xerampelina — holubinka révová (zejména rozlomený třeň!)
g) Vaření raci	Lactarius volemus — ryzec syrovinka
h) Krabi	Limacium erubescens — plžatka načervenalá

IX. **Osobité pachy:**

a) Sýr, camembert	Russula sororia — holubinka sesterská
b) Jitrnicový prýt	Russula violacea — hol. fialová (v stáří vůně ančoviček) Inoloma violaceum — lilák fialový
c) Housenka drvopleně	Limacium cossum — plžatka drvopleňová
d) Mošus	Tuber aestivum — lanýž letní Tuber brumale — lanýž zimní Melanogaster variegatus — koptík pestrý
e) Kadidlo	Phlegmacium subtortum — pahřib oliv. žlutý Camarophyllus russo-coriaceus — št. juchtová
f) Cedrové dřevo	Russula badia — holubinka brunátná Russula maculata — holubinka skvrnatá
g) Dehtové dřevo	Flammula spumosa — plaménka borová Flammula lenta — plaménka šedohlínová
h) Vůně žní a stodol	Cystoderma amianthina — cystokož. osinková Phlegmacium praestans — pavuč. náramkovcový Inocybe dulcamara — vlákn. potměchuťová
i) Třísło, pach koželužny	Clitocybe gangraenosa — strmělka černající Clitocybe inornata — strmělka nezdobná
j) Sperma, nudlové těsto	Typický pach většiny druhů rodu Inocybe — vláknice! Podle něho lze ihned vláknice poznat. Př.: In. geophylla — vl. zemní.

X. **Chemické pachy:**

a) Amoniak, konírna	Camarophyllus nitratus — šťavnatka ledková Mycena amoniaca — helmovka čpavková Mycena leptocephala — helm. zapáchající Lepiota meleagris — bedla skleníková
b) Ledek	Mycena alcalina — helmovka louhová Entoloma nidorosum — závojenka páchnoucí Tricholoma (Lepista) sordidum — čir. špinavá
c) Chlor	Phlegmacium causticum — pahřib přibledlý Boletus variegatus — hřib strakoš (slabě) Discina venosa — destice bledá
d) Mýdlo, prádelna	Tricholoma saponaceum — čirůvka mýdlová Inocybe eutheles — vláknice hladká
e) Fosfor	Geoporella Michaelis (jen v stáří)
f) Jodoform, lékárna	Russula Turci — holubinka ametystová Hydrocybe obtusa — vodnatka tupá
g) Terpentýn	Russula lepida — holubinka sličná
h) Salicyl, metylsalycylát, březová kůra	Sistotrema confluens — rozděrka splývavá
i) Sirný éter	Hysterangium clathroides — loupavka zelenavá
j) Pach připomínající poněkud formalín	Russula delica — holubinka bezmléčná Russula nauseosa — holubinka raná
k) Sikativ	Clitocybe geotropa — strm. zeměvratná (v stáří)
l) Kafr	Lactarius camphoratus — ryzec kafrový
m) Svítiplyn a karbid	Phlegmacium camphoratum — pahřib kafrový Lentinus suavissimus — houževnatec vonný Tricholoma sulfureum — čirůvka sírová Lactarius controversus — ryzec osikový Rhizopogon graveolens — kořenovec vonný Inoloma traganum — lilák kozlí Inoloma hircinum — lilák kozí Tricholoma inamoenum — čirůvka nevonná Tricholoma lascivum — čirůvka smrdutá Clitocybe amarella — strmělka nahořklá
n) Karbol	Agaricus xanthodermus — pečárka zápašná

XI. **Zápachy:**

a) Zápach mršinný	Phallus impudicus — hadovka smrdutá Mutinus caninus — hadovka psí Phylacteria palmata — plesňák zápašný Marasmius foetidus — špička smrdutá
b) Zápach zvěřince	Leptonia incana — trávnička plavozelená
c) Zápach kočičího trusu	Clitocybe fritilliformis — strm. pohárovitá
d) Zápach po plošticích	Boletus pachypus — hřib kříšť Lactarius quietus — ryzec klidný Lactarius serifluus — ryz. syrovátkový
e) Zápach potných nohou	Polyporus borealis — choroš severní Pleurotus nidulans — hlíva hnízdovitá (v obou případech jen při zasýchání plodnic).
f) Odporné omamné pachy	Scleroderma aurantium — pestřec Lepiota acutesquamosa — bedla ostrošupinatá
g) Zemitě ztuchlé pachy	Lepiota cristata — bedla hřebenitá Inocybe dulcamara — vlákn. potměchuťová
h) Olejovitě příboudlý, nasládlý zápach	Telamonia hinnulea — pásenka srnčí Russula foetens — holubinka zápašná

Uvedený přehled není a zdaleka ani nemůže být přehledem vyčerpávajícím dané téma. Má pouze posloužit praktickým houbařům jako pomůcka k vlastnímu samostatnému studiu a jako doklad ke zkušenostem, že i vůně a zápach hub mohou být v mnohých případech určujícím činitelem. Naproti tomu však nikdy nelze pouze z vůně nebo zápachu hub určit, zda jde o houbu jedlou, nejedlou nebo jedovatou.

Pokud se čtenářům nepodaří zjistit u nalezených známých hub vůně a zápachy, uvedené v tomto přehledu, vždy je třeba uvážit, že houbové pachy jsou vysoce závislé na nejrozmanitějších zevních podmínkách a že jsou hodnoceny nejsubjektivnějším lidským smyslem.

Literatura

Gilbert, J. E.: Osmologie mycologique. Bull. Soc. Mycol. de France, 48, 241—252, r. 1932 cit. (cit. Pilát).
Kavina, K.: Houby. Úvod do všeobecné mykologie, str. 66—67, Praha 1919.
Michael, E., Hennig, B.: Handbuch für Pilzfreunde, str. 83—94, Jena 1958.
Pilát, A.: Naše houby, str. 61—63, Praha 1952.
Pavlousek, J.: Znaky hub dle vůně, Mykol. sbor. 31, str. 102, r. 1954.
Smotlacha, F.: Přehled hub, str. 37—38, Praha 1935.
Vávra, R.: Vůně hub, Mykol. sbor. 31, str. 100—101, r. 1954..
Velenovský, J.: České houby, str. 55—59, Praha 1920.
Veselý, R.: Československé houby, I. Lupenaté, str. 21—22, Praha 1951.

Igor Fábry:

Ako určiť rod lúpenatej huby?

Игорь Фабри: **Как определять группу пластинчатого гриба?**

Igor Fabry: **How to identificate the gill-bearing mushrooms.**

Túžbou každého hubára je, vedeť správne určiť každú nájdenú hubu. Určovanie je v mykologií to najzaujímavejšie. Od skúseného hubára, bez akéhokoľvek štúdia, každý sa môže naučiť poznať 50 až 80, ba snáď i viac druhov, ale správne určiť každú hubu, ktorá sa nám dostane do ruky, je vec ťažká. Tu sa už bez dôkladného štúdia neobídeme. Musíme si osvojiť mykologickú terminológiu, potom preštudovať biológiu a ekológiu húb, najmä však — a to, čo najdôkladnejšie — systematiku húb. Ovšem nie z jednej knihy, ale čonajviac autorov, najmä novších. Máme ích dosť a dobrých. V každom prípade však ani to nám nebude stačiť, lebo často len mikroskopickými znakmi (velkosť, tvar, povrch spor alebo cystíd) možno bezpečne rozoznať jedon druh od druhého na pr. u rodov: Inocybe, Galera, Crepidotus, Mycena, Russula atď. Potrebný je teda i mikroskóp. Často ani pri takomto dôkladnom skúmaní nemáme absolútnej istoty, že sme hubu správne určili, lebo v literatúre, ktorú máme po ruke, i keď vieme v nej správne hladať, sme nenašli taký popis, ktorý by sa vo všetkom srovnával so skúmanou hubou. Tu buď máme k dispozícii málo kníh a tak málo popisov (veľkou výhodou sú dobré monografie), alebo máme v ruke species nova, t. j. nový druh, hubu ktorá nebola ešte nikým popísaná.

Pri štúdiu veľké oblahčenie znamená, keď sa môžeme obrátiť o radu, vysvetlenie na skúseného mykológa, na druhej strane však lepšie nám ostane v pamäti to, na čo sami prídeme bez cudzej pomoci.

Veľkú ríšu húb v hrubých rysoch skoro každý autor triedi ± rovnako, v detailoch sa však zväčša značne rozchádzajú. Z týchto rôznych triedení si vyberieme to, čo považujeme za najpraktičnejšie. Tak si vlastne vytvoríme svoj vlastný systém, ktorým sa pri určovaní budeme riadiť.

Vieme, že pravé huby sa delia na Asco- a Basidiomycety. Obe tieto triedy delíme na rady, čeľade a rody. Keď sme už i rod určili, môžeme v ňom hladať druh. Je prirodzené, že ak sme rod určili zle, druh správne nezistíme. V tomto článku pokúsim sa poukázať na praktický postup určovania rodov najväčšej skupiny Basidiomycetov, húb lúpenatých.

Lůpenaté huby (Phyllophorales) na nižšie jednotky (čeľade, rody) rôzni autori rôzne delia. Z praktického hľadiska považujem za najvýhodnejšie všetky lúpenaté huby roztriediť do štyroch kategorií podľa barvy výtrusného prachu (Veselý) a to na lúpenaté huby

s prachom tmavým, hnedým, ružovým a bielym. Prach je znak konštantný a z neho veľmi ľahko zistíme, do ktorej skupiny zo štyroch huba patrí.

Je síce pravdou, že sa vyskytujú rody patriace na pr. do skupiny s bielym prachom a niektoré ich druhy majú prach žltý alebo až okrový (Russula, Lactarius), ale tieto sú inými znakmi dobre charakterizované, takže pri určovaní z tohoto nevzniká žiadna ťažkosť.

I. Tmavovýtrusné

Ako prvé preberieme lúpenaté huby s prachom tmavým. Pod tmavým prachom rozumieme prach úplne čierny (ako sadze), tmavohnedý (ako barva čokolády), ktorý môže mať slabší alebo silnejší odtien purpúrový alebo fialový, ba môže byť skoro čiste tmavo fialový. Skupinu húb s tm. prachom triediť na huby s prachom čiernym, tmavo-hnedým, purpúrovým a fialovým není praktické, lebo sú rôzne druhy s rôznym tm. prachom do jednoho rodu patriace.

Spóry pod mikroskopom — ako vieme — sú vždy o mnoho svetlejšie než keď ich vidíme volným okom v prášku. Na pr. výtrusy niektorých druhov rodu Nematoloma sú pod mikroskopom celkom svetle hnedavo fialové, priesvitné a v prášku celkom tmavo fialové.

Barva lúpenov v dobe zralosti vo väčšine rovná sa barve prášku spór. Toto však nesmieme brať za pravidlo, lebo je veľmi mnoho výnimok.

Keď sme zistili, že huba má tmavý prach, môže ona patriť len do týchto rodov: Montagnites, Coprinus, Psathyrella, Psathyra, Psilocybe, Deconica, Melanomphalia, Panaeolus, Hypholoma, Lacrimaria, Nematoloma, Melanophyllum, Stropharia, Agaricus (Psalliota) a Gomphidius, lebo všetky druhy týchto rodov majú prach tmavý. Aby sme môhli zistiť, že skúmaná huba do ktorého z ních patrí, musíme sa naučiť všetky znaky, ktoré príslušný rod charakterizujú. Čím viac je takýchto znakov a čím menej výnimok z pod pravidla, t. j. čím menej sa používa v popisoch rodov slov „zväčša", „zriedkakedy", „výnimečne" atď., tým správnejší a opodstatnejší je dotyčný rod. Výnimky sú však bohu žial časté a sú stinnou stránkou mykologickej systematiky.

Niže uvádzam, nie podrobné popisy jednotlivých rodov, ktoré čitateľ nájde v odborných knihách mykologických, ale len všetky tie znaky, ktoré sú pre príslušný rod charakteristické a pri určovaní rozhodujúce.

M o n t a g n i t e s Fr. Rod s jedným veľmi vzácnym druhom europskym, ktorý tvorí prechod ku Gasteromycetom. Viacerí autori ho i tam kladú. Huba nemá vlastne klobúk, ale treň — na spodu ktorého je voľná pošva — je hore rozšírený v terčík, na ktorý sa lúpeny pripojujú a sú srpovite zahnuté. Prach a výtrusy, čierne.

Coprinus Fr. Veľky rod cca s 90 druhmi. Prach čierny alebo tm. hnedý bez purpúrového alebo fialového tónu. Výtrusy sú nepriesvitné až na niekoľko výnimok, kde sú ± priesvitné. Klobúk je barvy bielej, šedej alebo hnedej, radiálne vráščitý-ryhovaný alebo šupinatý, lúpeny vždy husté, volné (niekoľko výnimok, kde sú prirastlé). Treň je biely, rúrkovitý. Najistejším znakom však je, že v zralosti najprv lúpeny, potom celý klobúk sa roztéká v čiernu kašu. Je však 10—12 drobných druhov (do 2—3 cm), ktoré sa nerozplývajú ale soschnú a preto sú event. radené do nasledujúceho rodu. Pri určovaní teda pozreť i tento rod.

Psathyrella Fr. Drobné huby (cca do 3 cm) rastúce jednotlive len na zemi. Klobúk šedý-hnedý, nepodvinutý, viacmenej priesvitný a vždy hygrofanny. Treň biely, rúrkovitý. Prach čierny. Spory čierne, výnimočne tm. hnedé, neprehľadné, veľké vždy nad 10 μ.

Psathyra Fr. Rod tento je často spojovaný s predošlým rodom. Rozdiel je len v tom, že klobúk neni priesvitný, prach zväčša s tónom purpúrovým, spory priesvitné a u viacerých druhov menšie ako 10 μ. Niekoľko málo druhov rastie i na dreve i v trsoch a 2—3 druhy dosahujú velkosti 6—8 cm.

Psilocybe Fr. Menší rod slabo charakterizovaný. Klobúk v mladosti podvinutý, treň barevný (niekoľko druhov má však treň biely). Prach a výtrusy s odtienom fialovým a purpúrovým, tiež nie bez výnimky. Pri určovaní treba tiež prihliadať na rody: Psathyra, Hypholoma, Nematoloma, Stropharia a Panaeolus. Druhy so slizkým klobúkom a ± so sbiehajúcimi lúpenmi sa novšie radia do rodu Deconica.

Melanomphalia Christ. Bezvýznamný rod s jedným zriedkavým druhom. Klobúk malý s pupkom, hygrofanny. Lúpene preriedle, sbiehavé. Výtrusy tvaru citrónového, v prášku olivove šedé až hnedavo olivove čierné. Bez cystíd.

Panaeolus Fr. Druhy rastú na pohnojených miestach. Klobúk kuželovitý-zvoncovitý, nepodvinutý, nerýhovaný a okraj presahuje lúpeny. Tieto sú škvrnité, lebo spóry nedozrievajú odrazu. Treň chrupavčitý, u jedneho druhu s prsteňom. Prach čierny. Výtrusy tiež čierne, veľké (nad 9—10 μ), nepriesvitné, ako citrón a mandle (u 3—4 druhov eliptické). Menší, dobre charakterizovaný rod.

Hypholoma Fr. Rast zväčša v trsoch na dreve. Klobúk biely, okrový alebo hnedý (bez barvy žltej), hygrofanny, v mladosti vždy so zbytkami závoja na klobúku. Lúpeny a dužina nikdy neni žltá. Treň vždy biely. Prach tm. hnedý, bez iného odtienu. Pri určovaní treba prihliadať najmä na rody Psathýra, Psilocybe a tiež Stropharia, lebo niekedy tvorí nedokonalý a mizivý prsteň.

Lacrymaria Pat. Úplne ako rod predchádzajúci, ale lúpene za vlhkého počasia slzia a spory sú tvaru citrónového, nepriesvitné a silne bradavčité, kdežto Hypholoma má výtrusy eliptické, priesvitné a hladké. Okrem niektorých málo hnojníkov žiadon tmavovýtrusný druh namá bradavčité výtrusy.

Nematoloma Karst. Predtým spojovaný s rodom Hypholoma, ačkoľvek sa od neho značne líši, len spôsob rastu je totožný. Plodnice, až na malé výnimky smrdia a sú horkej chuti. Klobúk nehygrofanny a pestrých farieb. Lúpeny aspoň v mladosti sú žlté Dužina je tiež žltkastá. Treň aspoň v hornej časti je farebný (najviac žltý, event. okrový). Prach tm. hnede fialový, až tm. fialový. Cystídy sú vždy prítomné. Rod tento by mohol byť zamenený snáď s Psilocybe.

Melanophyllum Vel. Rod s 1—2 vzácnymi druhmi. Klobúk kuželovitý, lúpene široké a volné, treň s mizivým prstenom. Výtrusy a prach podľa staroby výtrusov od rôzných svetlých farieb až po čiernu. Z tejto príčiny druhy sem patriace boli radené do rôznych rodov. Bez významu.

Stropharia Fr. Dobre charakterizovaný rod. Druhy so slizkým, neryhovaným a nehygrofanným klobúkom, s nevylomiteľným treňom, na ktorom je blanitý prsteň. Lúpeny sú prirastlé, výnimečne zúbkom sbiehavé. Spóry a prach tm. hnedý s tónom purpúrovým, poťažne fialovým.

Agaricus Fr. (Psalliota). Tento dôležitý rod možno určiť veľmi ľahko, už o mnoho ťažšie je rozoznať doň patriace druhy. Rastú len na zemi. Klobúk nemi nikdy slizký, nikdy ryhovaný, bielej alebo hnedavej farby, hladký alebo pritiskle šupinatý. Lúpeny vždy voľné. Treň snadno vylomiteľný s blanitým prsteňom. Prach farby čokoládovej.

Gomphidius Fr. Malý, ale tak makroskopický ako i mikroskopický najlepšie charakterizovaný rod. Rast len na zemi. Klobúk za vlhka slizký so slizkým závojom, neryhovaný. Lúpene riedke, tlsté a sbiehavé. Treň plný s blanitým prsteňom. Z tmavo výtrusných len druhy tohoto rodu majú dlhé valcovité spory. Prach tm. hnedý i čierny.

Často sme v rozpakoch kam hubu zaradiť, lebo podľa niektorých znakov zdá sa, že patrí do jedneho, podľa iných znakov zase do druhého rodu. V takýchto prípadoch najlepšie je preskúmať oba rody. U rodov, ktoré by bolo možné zameniť, na ulahčenie určenia niže uvádzam znaky, ktorými sa tieto rody líšia.

1. Coprinus: Klobúk v mladosti podvinutý, lúpeny volné, klobúk a lúpeny — až na niekoľko výnimok — sa rozplýva v čiernu kašu.

Obr. 22. Agaricus silvaticus Secr. ex Schaeff. — Pečárka lesní. **Kl.** červenohnědý, měkce šupinatý. **L.** šedočervené, pak tmavohnědé. **Tř.** bělavý, lysý, hladký, prsten trvalý. Poraněním a na řezu červená. Jedlá podzimní houba. Rumburk — u smrkového lesa, pod ovocnými stromy. 10. 9. 1952.
Kreslil a sbíral Jan Spálený.

Psathyrella: Klobúk nikdy neni podvinutý, lúpeny sú skôr pripnuté alebo prirastlé a huba sa nerozplýva v kašu, ale soschnie.

2. Coprinus: Ako u č. 1 + spóry, až na niekoľko výnimok, neprehľadné.
   Psathyra: Ako Psathyrella u č. 1 + spóry vždy priesvitné.
3. Coprinus: Klobúk v mlad. podvinutý a ryhovaný, okraj lúpeny nepresahuje, tieto nie sú kropenaté a sa i s klobúkom roztekajú v čiernu kašu. Výtrusy sú len výnimočne citronového tvaru.
   Panaeolus: Klobúk nepodvinutý, nerýhovaný, okraj presahuje lúpeny, kl. a lúp. sa neroztekajú a výtrusy sú zväčša citrónového tvaru (sú i eliptické).
4. Coprinus: Klobúk a lúpeny sa rozplývajú, klobúk je ryhovaný, výtrusy nepriehladné, výnimočne slabo priehladné.
   Hypholoma: Klobúk a lúpeny sa nerozplývajú, klobúk zv. nerýhovaný a výtrusy vždy priehladné.
5. Psathyrella-Psathyra: Klobúk nepodvinutý, treň biely, u Psathyrela okrem toho výtrusy nepriesvitné a čierne.
   Psilocybe: Klobúk v mladosti podvinutý, treň aspoň čiastočne farebný (niekoľko výnimok), výtrusy priesvitné, prach s tónom purpurovým — fialovým.
6. Psathyrella. — Psathyra: Klobúk žíhaný, okraj nepresahuje lúpeny, tieto nie sú kropenaté, treň nevylomitelný, spory eliptické, okrem toho u rodu Psathyra i priesvitné.
   Panaeolus: Klobúk nežíhaný, okraj presahuje lúpene a tieto sú kropenaté, treň je vylomitelný, výtrusy len výnimočne eliptické, zväčša citrónového tvaru, vždy nepresvitné.
7. Psathyrella-Psathyra: Plodnice drobné, rastú — až na malé výnimky — jednotlive na zemi. Klobúk nepodvinutý, okrem toho u Psathrella prach a výtrusy čierne.
   Hypholoma: Plodnice väčšie, rastú zväčša v trsoch na dreve. Klobúk v mladosti podvinutý, výtrusy a prach tmavo-hnedé.
8. Panaeolus: Klobúk nepodvinutý, okraj presahuje lúpeny, ktoré sú škvrnité, treň vylomiteľný, výtrusy nepriesvitné zväčša citrónového tvaru, čierne, i prach.
   Psilocybe: Klobúk v ml. podvinutý, okraj nepresahuje lúp., tieto nie sú škrvnité, treň nevylomitelný, výtrusy priesvitné, eliptické s tónom purpurovým ev. fialovým.
9. Panaeolus: Plodnice rastú na zemi (najmä pohnojené miesta). Klobúk nepodvinutý, okraj presahuje lúpeny a tieto sú kropenaté, treň vylomiteľný, výtrusy čierne, citrónovité.
   Hypholoma: Plodnice rastú zv. v trsoch a zv. na dreve. Klobúk v mladosti podvinutý, okraj nepresahuje lúpeny, tieto nie sú kropenaté, treň nie je vylomiteľný a spory sú tm. hnedé (i prach), eliptické.

10. Psilocybe: Plodnice rastú zväčša jednotlive, na zemi. Treň, až ne niekoľko výnimok, aspoň z čiastky je barevný. Prach a výtrusy s purpúrovým, poťažne fialovým tónom.
Hypholoma: Plodnice rastú zv. v trsoch na dreve. Treň je vždy biely, prach a výtrusy tm. hnedé, bez purpurového alebo fialového tónu.
11. Psylocybe: Rast zv. jednotlive na zemi. Lúpeny nie sú v mladosti žltkasté, event. zelenavé.
Nematoloma: Plodnice rastú zv. v trsoch na dreve. Lúpeny sú aspoň v mladosti žltkasté, prípadne zelenavé.
12. Psilocybe: Treň bez prsteňa.
Stropharia: Treň s blanitým preteňom.
13. Hypholoma: Klobúk hygrofanny. Lúpene a dužina v mladosti nikdy nie sú žlté. Treň je biely, výtrusy a prach tmavohnedé bez odtienu fialového.
Nematoloma: Klobúk nehygrofanny, lúpeny a dužina v mladosti žlté, treň barevný, výtrusy a prach s tónom fialovým, ev. purpurovým.
14. Hypholoma: Rast zv. na dreve v trsoch. Klobúk nikdy neni slizký a je hygrofanny. Treň bez blanitého prsteňa, prach a výtrusy bez purpurového alebo fialového tónu.
Stropharia: Rast na zemi jednotlive. Klobúk za vlhka vždy slizký, nehygrofanny a neryhovaný. Treň má blanitý prsteň. Prach a výtrusy s purpurovým, event. fialovým tónom.
15. Nematoloma: Rast zv. na dreve v trsoch. Treň je bez prsteňa najviac ak na okraji klobúka sú zbytky vela, eventuelne na treni pavučinatá kortina.
Stropharia: Rast jednotlive na zemi, len výnimočne na dreve. Treň nesie blanitý prsteň.
16. Stropharia: Klobúk na vlhka slizký. Lúpeny pripojené alebo prirastlé. Treň nevylomiteľný.
Psalliota: Klobúk neni nikdy slizký, lúpene sú volné (event. s kolárkom) a treň je snadno vylomiteľný.

Emil Horníček:

Rozlišování a jedlost některých závojenek.

Эмиль Горничек: **Распознавание и съедобность некоторых грибов Клитопилус и Энтолома.**

Emil Horníček: **Distinguishing and eatableness of some Entoloma fungi.**

V literatuře uváděné popisy závojenky růžošedé a páchnoucí doplňují detaily pro rozlišování variet.

I. Závojenka růžošedá (Entoloma rhodopolium auct.). Na povrchu voní neustáleně slabě dusičně, rozemnuta tricholo-

mově, u var. 2 středně silně, u 1 a 3 slabě až neznatelně. Dužnina chrupavčitá (zvl. u 3), tj. při sušení zplihne, mokvá a sklovatí. Lupeny pilovité, postupně zřetelněji u 1, 2, 3. Třeň nahoře suchem příčně praská. Okraj kl. zprvu zšíří 1 mm podehnutý. Od května ve třech rozšířených varietách:

1. Závojenka vodopisná (E. rhodopolium Fr., Rick.). Štíhlá a tence masitá. Pokrájena voní klouzkově. Kl. celistvý, s hrbolkem nepřesahujícím průměr třeně, stříbrně zastřený jen na temeni, jinak pomíjivě plsténkatý. Lupeny přirostlé, u okraje našedlé, pak celé bílé. Pod listnáči v mokře místy hojná.

2. Závojenka větší (E. rhodopolium Fr. var. major var. nov., E. rhodopolium Vel., Ves.,? E. turbidum Fr. p. p.). Zavalitější předešlé. Pokrájena voní alkalicky tricholomově až klouzkově. Klobouk věkem praská od okraje k temeni, ale ne do třeně, neolysalý je porůznu stříbrně zastřený i mimo temeno, ale neplstnatý. Masivní temeno širší průměru třeně. Lupeny vykrojeně přichycené, k bazi většinou trvale naumbrovělé. Pod listnáči i na nejsušších stráních. Ve vlhku bývá třeň stříbrošedý.

3. Závojenka štítovková (E. pluteoides, Fr., Rick.,? E. majale Fr.). Forma majale štíhlá (vláhomilná, s výtr. 6—7,5×7—9 μ), f. plut eoides (v. 7—8×9—10 μ) zcela jako z. větší. Pokrájena nebo otlačena páchne po chvíli hnilobně, při rozkladu silněji než z. větší. Klobouk v stáří praská od temene k okraji a do třeně, je vynikle (u f. plut. široce) hrbolatý, lysý i celý stříbrně zastřený, žlutohnědý, v létě i šedě olivový. L. vykrojeně přichycené, stejnoměrně bělavé, při rozkladu se u f. maj. odlupují. Třeň bílý, jen ve vlhku dutý, kromě špičky lysý, jen u statnějších brázditý a myceliem (zřídka u f. plut. velem) bíle oděný. Ve smrčinách pod listnáči nebo z jejich tlejících kořenů (zvl. bříz) ne vzácná. Často vyráží z hloubky.

II. Závojenka páchnoucí (E. nidorosum Fr.). Vůně dusičná silná, řidčeji po deštích zaniklá. Rozemnuta voní pryskyřičně, pokrájena klouzkově dusičně. Kl. bez stříbrného vela, na okraji často pravidelně obloučkatý až kratičce rozeklaný a poledníkově laločnatý (obraz E. venenosum Sm.). Sluncem rychle hnilobná. Od června ve vlhku blíže listnáčů ve třech slabších varietách:

1. Závojenka skleněná (E. nidorosum Fr. var. vitrea var. nov.). Okraj kl. vždy lysý, třeň nahý, průsvitný, podél výrazně trhaný, sklovitá jinovatka pod lupeny tvoří prstenitý val. Ve vyšších polohách častá.

Obr. 23. Závojenka větší (E. rhodopolium Fr. var. major) — (plodnice v řezu). Závojenka vodopisná — (E. rhodopolium Fr., Rick.) (ostatní plodnice). Pod listnatými stromy u Poličky sbíral a fotografoval E. Horníček 1958.

2. Závojenka vlásénkatá (E. nidorosum Fr. var. pilosa var. n.). Kl. u statných plodnic na okraji pomíjivě vlásenitý, třeň neprůsvitně hedvábitý, bílá jinovatka pod lupeny netvoří vyvýšený prsten. V nížinách (na půdách zásaditých?) častá.

3. Závojenka kyjohlavá (E. nidorosum Fr. var. subsolida var. n.). Vynikle hrbolatá a celá lysá. Třeň stočeně hedvábitý, v krčku náhle zesílený. Slabounká vůně dusičná mizí ihned po utržení. V oblasti var. vitrea hromadně, řídce.

Po dřívější zkušenosti jsem v posledních třech letech vícekráte vyzkoušel závojenky větší a vodopisnou v množství do 400 g — vždy jako houby dobré chuti, ale nevalné jakosti dužniny. U z. štítovkové jsem jedl nejvíce 3 plodnice. Ve snaze rozlišit E. venenosum Sm. jsem v r. 1958 zkonsumoval všechny nalezené plodnice var. vitrea (ve zkouškách do 120 g), ale konstatoval zatím jen dobrou chuť neškodné houby. Z podobných druhů jedlé a chutné jsou E. sericeum, E. sericatum Britz.-Favre, E. nigrocinnamomeum, E. Cordae (E. turbidum Fr., Rick.), Nolanea staurospora i Collybia ozes Rick. U mírně jedovatých hub mohou být praktické zkušenosti rozdílné, údaje o jedovatosti závojenky větší a páchnoucí však mohly vzniknout z jejich sklonu ke kazovitosti nebo ze záměny s E. lividum příp. s dosud nedosti známým druhem.

Závojenka, podtrnka — Entoloma clypeatum (L.) Quel. Nalezl a foto: Ing. K. Kunc. — Jedlá jarní houba.

Chřapáč zrýhovaný — Helvella lacunosa Afzel. Nalezl a foto: Ing. K. Kunc. Jedlý.

Jaroslav Podobský:

Troje houby na ořechu.

Ярослав Подобский: **Три разных гриба на орешнике.**

Jaroslav Podobský: **Triple fungi on the nut-tree.**

Na naší zahradě na Týně v Rovensku pod Troskami, nad potokem Veselkou, máme blízko živého plotu ořech. Za tuhé zimy — tuším před dvěma roky — zmrzl, byl ořezán, ale opět vyrazil nové slabé větve.

Na jeho kmeni se usadil nejdříve choroš sírový (Polyporus sulphureus) (Bull. Fries); letos jsou už jeho plodnice starší, značně vybledlé, takže by se snad daly pojmenovat podle Velenovského P. alutaceus.

Letos počátkem října objevil se o něco níže, u paty staré jabloně „viňátek" krásný trs zlatožlutých hub, šupinovky kostrbaté (Pholiota squarrosa (Müller) Quél.) Po několika dnech vyrostla táž houba i u paty ořechu a zároveň se na uříznuté větvi ve škvíře mezi korou a dřevem usadil krásný, bohatý trs penízovky sametonohé (Collubia velutipes (Curtius) Quél.).

Šupinovka je krásně vyobrazena v Pilátově atlase „Naše houby" na tab. 94 s poznámkou: „K jídlu se nehodí". Ale v textu se praví, že

Obr. 24. Penízovka sametonohá — Flammulina (Collybia) velutipes (Curt. ex Fr.) Sing. Roste v chomáčcích po celý rok na pařezech a kmenech listnatých stromů. Často je donášena do houbařských poraden. Jedlá — kodexová houba. Kreslil: J. Kučera. — Vzato z knihy: Dr. F. Smotlacha: Přehled hub, 1936.

je to „jedlá houba prostřední jakosti, hodící se k požívání za čerstva i k sušení“. Tento rozpor se objevuje v uvedeném atlase i na jiných místech: např. u mlženky se praví na obrázku: „K jídlu nevhodná houba“, ale v textu: „Jedlá houba horší jakosti“.

Smotlacha (v Atlase hub) řadí šupinovku do IV. řady hub čirůvkovitých podle barvy výtrusů: rezavovýtrusé bez pavučinky — Dermineae.

Podle Piláta patří do IV. třídy hub stopkovýtrusých (Basidiomycetes), do 2. řádu „Agaricales“, a to k 2. podčeledi hub čirůvkovitých (Tricholomatoideae).

Šupinovka má výtrusy hladké, žlutorezavé, čímž se podstatně liší od sluky (Rozites caperata), jež má výtrusy bradavčité. Sluka byla dříve zařazována k šupinovkám (Pholiota caperata (Pers.) Fr.).

Šupinovka kostrbatá se s oblibou usazuje k patě jabloní, ořechů a jiných stromů listnatých i jehličnatých; na jiné zahradě jsem ji pozoroval u švestky. Slabě citronově nažloutlá dužnina je příjemné, nepalčivé chuti a jemné vůně.

Celá houba, klobouk i třeň, je pokryta odstálými šupinami, jež jí daly případné jméno. Vyznačuje se prstenem, který v mládí zakrývá lupeny jako jemná blanka, jež u starších plodnic mizí.

Trs šupinovek na naší zahradě u jabloně měl celkem 38 plodnic různé velikosti, největší kus měl 9. října 1958 průměr klobouku 5 cm. V nastalých deštích houby silně promokly a šupiny byly částečně odplaveny.

Penízovka patří do IV. třídy hub, k houbám stopkovýtrusým, a to do 2. řádu „Agaricales“, 6. čeledi „Agaricaceae — lupenaté vlastní“, 3. podčeledi (Collybioideae — penízovkovité). Má nápadný sametový třeň bez prstenu. Je to dobrá jedlá houba, která v pražských sadech je téměř vysbírána (Pilát). Se zálibou jsem pozoroval její vzrůst, až skončila svůj život v polévce s rýží.

Pozn. red.: O penízovce sametonohé viz též: Smotlacha: Atlas hub, díl I. str. 258. Její obraz viz např. roč. XXXIV. str. 103.

V. Novotný:

Houby na Šumavě.

В. Новотный: **Грибы в шумавских лесах.**

V. Novotný: Mushrooms in Bohemia Forest.

Naši houbaři již vědí, že výskyt hub lze často dobře rozdělovat na určitá pásma a na roční období. V létě někdy bývá nepoměrně chladno a rostou už houby podzimní a někdy zase za teplého podzimního počasí najdeme plno hub letních. Jen zhruba lze říci, že určité houby rostou v nížinách, jiné v horských oblastech, některé že jsou teplomilné, jiné milují chladno. Mnoho hub potřebuje k svému vývoji hodně

Obr. 25. Ryzec černoušek, Lactarius lignyotus Fr. Jedlý. Mírně zmenšen. Nalezl 27. 5. 1955 Dr. Veselský. Repištský les u Frýdku. Travnatý příkop na pokraji smrkového lesa. Foto: Pivečka.

vlhka, některých najdeme plné košíky v suchých letech. Chceme-li tedy mluvit o houbách na Šumavě, musíme přesněji určit místo nebo nadmořskou výšku.

Já mám na mysli houby skutečně šumavské, tedy horské, rostoucí v nadmořské výšce 700—1000 m. Výskyt je přirozeně jiný, než v oblastech šumavských nížin, táhnoucích se často v podobě údolí od Klatov nebo od Strakonic, či od Písku a Č. Budějovic.

Na horách rostou podle výzkumů dr. F. Smotlachy houby na jaře později i na podzim dříve než v nížinách. Čím výše jsme na horách, tím více se houby podzimní a jarní k sobě sbližují. To platí stejně tak i na severu Evropy a Asie a Ame-

riky. V nejvyšších polohách i v teplých krajích a na severu rostou při krátkém létě houby jarní, letní i podzimní skoro pohromadě. V rovinách a v nížinách v teplých krajích, např. v jižní Itálii rostou podle MSb houby pozdě na podzim a v zimě, houby jarní často v zimě a časně letní brzo na jaře. Houby se tu sbírají často jen v zimě, která je krátká! V létě je tu na ně horko!

V horské Šumavě začínají houby růst samozřejmě pozdě. To už v nížinách předšumavských jsme nalézali pěkné májovky a hříbky, když v horských lesích jsme začátkem června objevili první čechratky, pošvatky, na pařezech různé druhy třepenitek apod. A pak to šlo jedna za druhou: lišky, ryzce, holubinky, růžovka, křemenáč, bedly a první žampiony (pečárka ovčí a polní), kotrč, lošáky, slizáky, kuřátka, lišky nálevkovité atd. Současně s pečárkou vyrazily i ostatní druhy hnědoči rezavovýtrusných. Našel jsem v mladé smrčině větší množství pásenky čili telamonky zdobené (Telamonia armillata Fr.). Ale jelikož jsem mikroskop nechal v Praze a podle barvy výtrusů si nebyl jist mezi vláknicemi a pavučinci, zaslal jsem houbu panu prof. dr. Smotlachovi do Hradce. Přirozeně pošta doručila zásilku rozbitou, ale pan prof. houbu přesto dobře poznal a ještě týž den mně odpověděl. K hnědovýtrusným mám nedůvěru už dlouho, a sice pro některé jedovaté či nejedlé vláknice, které ostatně vylučujeme vůbec ze sběru.

Téměř každý rok na Šumavě je v houbách trochu odlišný od roku minulého. To je vlivem proměnného počasí. Přes poměrně mírnou zimu nacházeli jsme na jaře jen velmi málo celoročních hub. Jen někde na dobře chráněných místech a v nižších polohách třepenitky a penízovky. Některý podzim byl však na houby velmi bohatý. Znám na Šumavě místa, kde se nacházívá v úrodném podzimu na čtverečním metru až deset různých druhů hub. Způsobuje to dosti vlhké léto. Když na jaře v nížinách prší, to pro šumavské (horské) houby nic neznamená. Ty prostě na jaře nerostou, zvláště když je poměrně chladné jaro.

Teprve v červnu a červenci — jak jsem již uvedl — je možno nalézat první cenné houby. Chceme-li zde na Šumavě nalézt nějakou nížinnou houbu, rozjedeme se k Č. Budějovicům nebo k Vimperku či k Strakonicím. U Vimperku např. rostou v srpnu šiškovce.

A ještě než skončím, stojí jistě za zmínku častý neobvyklý výskyt hřibu žlučníku na Šumavě. Najdeme jej tu všude. Ve smrčinách i v borovinách v příznivých letech dokonce i v lesích listnatých. Nejčastěji ovšem v borovinách.

Josef Mečíř:

Červenec v praktické mykologii Krkonoš.

Počátek července dostatkem lesní vláhy a vysokými teplotami sliboval mimořádně dobré výsledky houbařům. Naše lesy oživly stoupenci jedné z nejušlechtilejších sportovních vášní, pro které vykvetla skrytá podhoubí celou barevnou škálou krásných plodnic hub vrcholného léta.

Je jistě velmi potěšující, že naše republika, hostící celkem přibližně na 3000 druhů velkých hub (z úhrnných 4000—4500 celého mírného a severního pásu), je jednou z nejpokročilejších zemí, jak po stránce mykologie praktické, tak i vědeckého zpracování. Méně hezké však jest, že mezi našimi houbaři je ještě příliš mnoho lidí, kteří hyzdí krásný vzhled našich lesních pasek a zákoutí rozkopáváním neznámých jim plodnic, mezi nimiž jsou i houby velmi cenné pro kuchyňské zpracování.

Mimořádná úroda hřibů v r. 1955, od smrkového (Boletus bulbosus) po babku (B. chrysenteron) a křemenáčů, zejména březových (B. versipellis) soustředila přirozeně zájem na tyto kvalitou a pověstí vynikající představitele mykologické flory. Bohužel, ruku v ruce s množstvím hub přišly na scénu i legiony bedlobytek. Žije jich v našich lesích podle Obenbergera na 360 druhů, a vesměs vynikají ne-

obyčejnou péčí o potomstvo, takže málokterá dospělá plodnice unikla jejich dravé pozornosti, kterou utrpěly zejména křemenáče, jindy červivostí netrpící. Příroda bedlobytky vybavila znalostmi — je jim zřejmě dobře známo, že na dospívající houbě jsou nejcennější trubky na spodku klobouku, kde se vytvářejí výtrusy — i vhodným zařízením, tj. kladélkem. Stopy jejich činnosti nalezneme právě na rubu klobouku, který je kol a kolem posázen temnějšími tečkami, místy vpichu. Při rozdělení trubek pak nalézáme nažloutlá vajíčka, z nichž se velmi rychle vyvíjejí známí červi (larvy), kteří houbařům připravují nejbolestnější zklamání. Dočasně jsou před nimi chráněny pouze plodnice hub, které mají plachetku (např. loupák obecný — B. luteus) nebo muchomůrky, ovšem pouze do doby, než plachetka vzrůstem plodnice je protržena.

Příchod chladného počasí zastavil vzrůst hřibovitých, který byl vystřídán — místy záplavou — lišek (cibarius), oblíbených, i když méně hodnotných po stránce výživné. A konečně zůstaly stálé holubinky (Russulae), botanicky nejobtížnější a muchomůrky (Amanitae), které si nesporně zasluhují daleko více pozornosti než jim je dosud věnována.

Léto na Krkonoších je krátké, ale na houby velice bohaté.

Jos. Bílek:

Houbaření na Vysočině.

Nasbírati koš hub, je-li jich plný les, není uměním. Složitější je však opatřiti tento doplněk kuchyně, nerostou-li, nebo mimo dobu růstu běžných hub, to je zhruba v době od listopadu do června. V této době hřibovité takřka již nerostou nebo jen výjimečně. Tu chodí na houby zdejších lidí jen málo, jsou to jen výjimky. Normálně jde náš domorodec na houby třikrát či čtyřikrát v době, kdy nejvíce rostou, to je zpravidla v srpnu nebo v září, přinese jich pořádný ranec, usuší je, řídčeji již naloží část jich do octa a tím houbařská činnost zdejšího občana končí. Usušené houby zavěsí hospodyně v plátěném pytlíku kamsi nad kamna, aby se nekazily. Jsou to převážně jen hřibky (Boletus edulis) a křemenáče (Boletus rufus). Málo a zase jen výjimečně sbírají se ostatní druhy hub. Lidé znají ještě dalších několik druhů hub a ptám-li se, proč nesbírají například holubinku mandlovou (Russula vesca), namodralou (R. cyanoxantha), olivovou (R. Olivacea), muchomůrku růžovku (Amanita rubens), bedlu vysokou (Lepiota procera), čechratku podvinutou (Paxillus involutus), říkají: »Proč bych to sbíral, když je hřibů dost.« Hřib s křemenáčem platí zde totiž za »houby«, ty ostatní pak jsou »prašivky« s hanlivou příchutí tohoto jména. A přece by se potíž s obstaráváním hub pro domácnost zmírnila, kdyby se již jednou prolomil led a došlo k přeřazení dalších asi 20 druhů ze skupiny »prašivek« do skupiny »hub«. Úkol závažný a balvan tradice odvaliti z cesty se jen tak lehko nepodaří. Jde to jen zvolna, je to problém generační. Pomoci musí tu i škola. Neměl by odejíti ze školy žák neznající spolehlivě aspoň 20 druhů hub a základní jich rozdělení. I otrav by pak bylo méně. A občan zdejší, stále zápasící s nedostatkem času, snadněji by pak nasbíral houby pro kuchyni. Vždyť určité druhy vyrůstají každým rokem ve spoustách, jako špička, liška, čechratka, čirůvka nahá, holubinky, ryzce, václavky, sluky, hlívy a dají se při stejné hodnotě nasbírati bez obtíží.

Též mimosezónní houby, které zde sice rostou spořeji než v polohách nižších, avšak rostou, je možno sbírati téměř po celý rok. Tak v listopadu, není-li mnoho sněhu, rostou: hlíva ústřičná (Pleurotus ostreatus), čirůvka mýdlová (Tricholoma saponaceum), plžatka mrazová (Limacium vitellum), po celou zimu roste na pařezech nebo chorých stromech penízovka sametonohá (Collybia velutipes), od dubna pak objeví se sem tam již březnovka (Limacium marzuolum), začátkem května pak ucháč obrovský (Gyromitra gigas), jedlý (G. Exculenta) často ve velkých spoustách, pak již rostou smrže, májovky, špičky a další a další letní a podzimní

houby. Je velkým úkolem stálých výstavek hub, časopisu ČČH a přednášek ukázati další možnosti v houbaření, ukázati na hodnoty, kolem nichž chodíme a neumíme jich dosud náležitě využít.

Hřib (modrák) sadní neboli lipový.

Boletus (Xerocomus) hortensis Sm., pulverulentus Opat. nigricans Herm., Rickenii Gramb.

Klobouk 4—10—15 cm široký, zprvu polokulovitý, později vyklenutý, silně dužnatý, svrchu obyčejně světle nebo tmavě i někdy olivově hnědý, velmi jemně plstnatý. Trubičky vysoké, na třeni připojené, zprvu žluté, později zahnědlé, s otvůrky drobnými, později rozšířenými, zdvojenými (nestejně vysokými). Třeň 3—11 cm dlouhý, 2—3 cm tlustý, zprvu obyčejně ztlustlý, ba někdy i soudečkovitý, později válcovitý, na spodu zúžený, nahoře žlutý, dole zahnědlý. Dužnina na lomu zprvu žlutá, rychle mění barvu do tmavomodra, načež později se opět odbarvuje. Výtrusný prach olivový, výtrusy nažloutlé 12—12 μ, eliptické. Vůně a chuť houby příjemná, nakyslá.

Je to houba jedlá; místy se sbírá k jídlu, ač silné modrání dužniny od upotřebení odvádí. Tento hřib roste v celé Evropě všude tam, kde rostou lípy (symbiosa), a v písku, kdežto Kallenbach sbíral jej pod buky. Vzácně sbírán pod olšemi (nebylo zjištěno, zda byly v blízkosti lípa nebo buk) a také jinde. Zde ovšem všude má tvar poddoubníka a bývá označován jako hřib brotanovonný. Zjistil jsem, že má podobně jako blízce příbuzný hřib purpurový, tři tvary. Jednak typický, jak jsem jej uvedl a jak je na obrázku.

Obr. 26. Hřib sadní — Xerocomus pulverulentus Opat. Plodnice nalezené pod lípami v srpnu 1958 na Kopci sv. Jana. Kreslil Ing. M. Smotlacha.

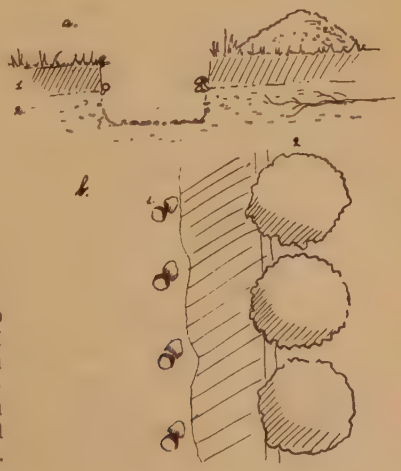
Ten roste pod lipami nebo i jinde v lese, zvláště na straně severní, kde je vlhko a stín. Vyroste-li tento druh na plném slunci, pak je celý světlejší a krásně do růžova zabarven (Boletus lilacinus Sm., hřib či modrák lilákový). Roste-li však ve dvojitém stínu, tj. pod hustým (nízkým) keřem a zároveň pod vysokou, stinnou lípou, pak je celý úplně žlutý, tak jako jsou za mlada trubičky a nožka hned pod nimi i u typického tvaru (Boletus citrinus Sm., hřib či modrák citronový). Oba dva tvary ze slunce i z úplného stínu mohou býti omylem pokládány za samostatné druhy, avšak rychlé tmavé modrání dužniny, které je stejné u všech tří tvarů, prozradí hned, o který druh jde. Je to stejné jako u B. purpureus. Pěstuji hřib sadní pod lípou na své zahradě na Zámečku u Hradce Králové. Zde jej také namaloval mistr Vejrych o prázdninách r. 1933. (Viz časopis č. houbařů ročník XVIII./1938 a XXI./1941 a „Přehled hub"). Tento druh přispěl k tomu, že jsem již ve svých pracích „České houby hřibovité" z r. 1910, „Houby rouškaté" v Bayerově Botanice z r. 1912/13 a „Život našich hub" z r. 1914/15 mohl zjistit, že převážná část našich lesních hub a zejména všechny houby hřibovité žijí v symbiose se svými určitými stromy, i když se někdy od nich odchylují. Hodnota II. třídy.

Dr. F. Smotlacha: „50 druhů hub, které doporučujeme sbírati", 1947.

Ing. M. Smotlacha:

Hřib (modrák) sadní (lipový) -Xerocomus (Boletus) pulverulentus Opat. a muchomůrka zelená — Am. phalloides (Quél.) v roce 1958.

Ke konci července t. r. hledal jsem jako každý rok v „mykologické zahradě" na Zámečku oblíbené hřiby sadní; jiných hub bylo pro sucho poskrovnu. Avšak ani hřib sadní se na jindy jistých místech ne-



Obr. 27. Naleziště hřibu sadního (B. pulverulentus Opat.). V jamkách pro stromy nedaleko lípového stromořadí na Kopci sv. Jana v červenci a srpnu 1958. a) Řez jamkou pro stromy. — 1. ornice, 2. písek. Na rozhraní jsou plodnice hřibu sadního. b) Pohled shora. 1. jamky pro stromy, 2. lípy. Kreslil Ing. Smotlacha.

objevoval. Až náhodou jsem se podíval dále od lipového stromořadí, o němž byla řeč v tomto časopise mnohokráte. Ve vzdálenosti asi 12 m od lip byly od jara v řadě vykopané jámy pro stromky. V těchto asi osmi jamách jsem sbíral celkem 20 většinou menších plodnic této houby. Některé z nich jsem nakreslil. Viz obr. 28. Rostly ve stejné výšce v jamách v místech, kde končí skromná ornice a začíná písek. (Zámeček = Kopec sv. Jana je pískovitá vyvýšenina.) Viz obr. 27.

Obr. 28. Hřib sadní (lípový) — Xerocomus (Boletus) pulverulentus Opat. Plodnice nalezené a nakreslené v červenci 1958 na Kopci sv. Jana Ing. Miroslavem Smotlachou.

Pokud jde o popis, odkazuji na předcházející článek nebo na MSb roč. XXVIII. str. 117, či roč. XXIX. str. 4, kde jsou další odkazy.

Asi o měsíc později, když rostlo hub jen o něco více, jsem ve stejném stromořadí v pruhu asi 3 m širokém, vzdáleném od kmenů lip asi 4—5 m a dlouhém asi 100 m, nalezl přes 120 plodnic much. zelené, Amanita phalloides (Quél.). Některé plodnice jsem nakreslil. Obr. 33. Hřibu sadního jsem nalezl více různých plodnic, a to nejen ve stromkových jamách, ale i pod lípami. Viz obr. 26.

Milada Dvořáková:

Degenerace holubinek napadených nedohubem.

Je známo, že parazit nedohub (Hypomyces), tvořící na houbách plsťovitý povlak, poškozuje napadené plodnice a může na nich vyvolat příznaky degenerace. Tak dochází ke vzniku zrůd. Po prvé v životě jsem přišla na

zrůdnou houbu v neděli 6. srpna 1944 při sběru hub na Jarově. Ve vysoké smrčině upoutaly mou pozornost čtyři zakrnělé houby tvaru holubinek. Vyrůstaly z půdy, pokryté suchým jehličím, na ploše asi půl čtverečního metru, jednotlivě. Navzájem lišily se velikostí a tvarem klobouku. Nejmenší plodnice měla klobouk vyklenutý, o průměru 2 cm. U jiných byl klobouk více méně prohloubený, až do 3 cm šířky. Klobouky, zbarvené modrofialově a místy zeleně, měly na povrchu nepravidelný bělavý povlak.

Na spodu klobouku byla však místo lupenů souvislá vrstva jemných otvůrků, u největší plodnice barvy zelené, u ostatních barvy žluté. Všechny plodnice byly na omak tvrdé, jako u chorošů, na které upomínala také výtrusorodá vrstva pod kloboukem. Dužnina, na řezu hnědnoucí, páchla pronikavě po slanečku. Podle toho šlo nejspíše o holubinku révovou — **Russula xerampelina Fr.**

Za týden jsem našla na témže místě ještě dvě, mezitím vyrostlé plodnice, stejně utvářené. Další se tam již nevyskytly, neboť přišla tropická vedra, kdy se houbám vůbec nedařilo.

Nedohub způsobil v daném případě, že holubinka degenerovala ve zrůdnou formu se znaky nižší houby chorošovité, kdy byly lupeny nahrazeny zcela krátkými trubkami, vyúsťujícími v otvůrky. Vývojový zvrat jako příčina dekadence nasvědčuje staršímu původu chorošů, proti houbám lupenatým.

Podobný případ „zvláštní zrůdy, způsobené asi parasitem", zaznamenal Dr. Fr. Smotlacha ve svém spisku „Naše houby, fotografický atlas hub II." (nakl. B. Kočí, Praha 1920), kde uveřejnil dvě fotografie muchomůrky načervenalé — Amanita rubescens Pers., u které byly lupeny změněny v trubky. (Z pozůstalosti.)

Jos. Otruba:

Pholiota squarrosa Müll.

Šupinovka kostrbatá, Velenovský, České houby str. 504 píše: Na basi listnatých stromů na podzim všude hojně. V městských sadech vyrůstala na suchém kmeni tisu 2 m nad zemí, v Mariánském údolí v trouchnivějícím kmeni jedle. I ½ m nad zemí na Svatém Kopečku na pařezu smrku a boru. Mimo to pozorována v okolí na kořenech lindy (Populus alba) topolu černého (P. nigra) na pařezech různých vrb v Černovírském lese, v lužních lesích u Střeně na trouchnivějících pařezech dubů, lip, olší a javorů, v Hlubokém žlebě u Náměště na Hané na pařezech břízy a habru.

(Z archivu.)

Penízovka sametonohá — Flammulina (Collybia) velutipes

(Curt ex Fr.) Sing. — „vánoční" houbou i v r. 1958.

Otto Laadt zaslal do poradny ČsMS v Praze 29. prosince 1958 velkou zásilku penízovky sametonohé z Březových Hor u Příbrami, kde na odumírajícím ořechu do výšky 6 metrů vyrostlo mnoho plodnic penízovky sametonohé. Celý strom byl doslova obsypán houbami. Před vánočními svátky majitel stromu oškrábal rýčem první růst penízovky. V zásilce byl druhý růst, který se objevil v krátké době. Otakar Ježek ze Sokolovska sděluje redakci, že poprvé v životě jedl letos o vánocích čerstvé houby — penízovku sametonohou. Antonín Červený z Kutné Hory sbíral v prosinci 1958

na několika ořešácích pěkné trsy penízovky sametonohé. Mnoho dalších pracovníků oznámilo výskyt této penízovky ke konci roku 1958 a počátkem r. 1959. V M. Sb. bylo o ní mnohokráte napsáno, např. roč. XXXI., str. 26, 27 atd.

* * *

„V mládí jsem se s penízovkou sametonohou setkal obyčejně o vánocích, a proto jí říkám také „houba vánoční". Sbírá se dnes všeobecně.

Dr. F. Smotlacha: Atlas hub, 1947.

První houby do ústřední poradny v roce 1959.

3. I. Růžena Hladíková, Praha: penízovka sametonohá, strmělka listomilná, špička smrková. Nalezeno: Černošice-Roblín.
5. I. Jan Poláček, Česká Kamenice: Hvězdice pětilaločná, Č. Kamenice.
6. I. Aloisie Rusová, Radonovice: Penízovka sametonohá, Radonovice.
7. I. Leo Rýznar, Hulín: Třepenitka cihlová, Hulín.
8. I. Anna Tertníková, Praha: Penízovka sametonohá: na Albertově, na schodech.
9. I. Otto Laadt, Praha-Podolí: Choroš březový, penízovka sametonohá, naleziště: Březové Hory.

R. Hladíková.

C) Houby a jejich použití

Ing. Miroslav Smotlacha:

Houby v polské kuchyni.

Инж. Мирослав Смотлаха: **Грибы в польской стряпне.**

Eng. Miroslav Smotlacha: **Mushrooms in the Polish cookery.**

Zájem o houby je v Polsku jistě veliký. Nemáme na mysli jen řadu vědeckých pracovníků, kteří se v Polsku poslední dobou zabývají houbami a z nichž někteří psali a píší do našeho časopisu, velký zájem o houby je i mezi lidem. Houbařství má svou tradici na polském venkově, kde odedávna se sbíralo velké množství hub k přípravě jídel z čerstvých hub nebo k zajištění hubných jídel v zimě. Počet druhů, který je lidem sbírán, je přibližně stejný, jako u nás. V poslední době je opravován seznam hub, povolených k prodeji, obdoba naší vyhlášky min. zdravotnictví č. 586 z r. 1951. Názor polských odborníků je raději omezit počet druhů povolených k prodeji a zpracování i k propagaci jedlosti. Např. trvale označují čechratku podvinutou jako jedovatou. Na můj dotaz proč, bylo mi odpověděno, že na polské vesnici se jí hodně hub, takže by malé podezření u této čechratky z jedovatosti se mohlo projevit nepříznivě u jedinců, kteří jedí notné dávky hub, jako hlavní pokrm. Proto raději takovéto houby vylučují. Jinak uznávají důvody, že je to houba po uvaření neškodná.

Velké bohatství lesů poskytuje spousty jedlých hub a Polsko se dobře stará o organizaci sběru hub a lesních plodin, o jejich zpracování, konservaci a hlavně o vývoz do zahraničí.

Přesto se zdá, že polští pracovníci ve výživě si hub příliš necení a dívají se na ně asi tak, jak tomu bylo u nás před lety. Ve všech polských kuchařkách však naleznete řadu předpisů na přípravu pokrmů z hub a na použití hub jako pochutiny. V roce 1957 vyšla v Polsku moderní kuchařská kniha od Zofia Czerného „Polská kuchařka" a její český překlad letos u nás. Uvádíme z ní hlavní předpisy na pokrmy z hub. Naše čtenářky budou zajímat i když mnohé nejsou žádnou novinkou.

Čerstvé houby na smetaně.

1 kg borováků, 2 dkg cibule, 2 dkg másla, 15—20 dkg smetany, sůl, pepř, zelená petržel.

1. Borováky očistíme nožem, rychle je opereme, nakrájíme na tenké plátky nebo větší na nudličky;
2. houby udusíme s cibulí a máslem a podle potřeby přidáme vodu;
3. když jsou houby měkké, zalijeme je smetanou, za stálého míchání povaříme, podle chuti je osolíme a opepříme, za stálého míchání je mírně zaruměníme (dát pozor, aby se nepřipálily) a posypeme je zelenou petrželí.

Houby podáváme na kulaté míse.

Lišky.

1 kg lišek, 2 dkg másla, 2 dkg cibule, 15—20 dkg smetany, 2 dkg mouky, sůl, pepř.

1. Vodu uvedeme do varu;
2. lišky očistíme z písku a jehličí, několikrát je opereme, nakrájíme, dáme je do vařící vody, necháme přejít var a houby ocedíme;
3. do hub přidáme máslo, cibuli, trochu vody a povaříme je;
4. rozmícháme mouku se smetanou, smetanu nalijeme na uvařené houby, houby podle chuti osolíme a opepříme.

Houby podáváme na kulaté míse.

Dušené klouzky.

1 kg klouzků, 5 dkg tuku (másla), 2 dkg cibule, sůl, pepř.

1. Klouzky očistíme od hlíny, kloboučky oloupeme;
2. houby nakrájíme na plátky (menší vaříme v celku); přidáme drobně nakrájenou cibuli, tuk a houby udusíme pod pokličkou;
3. když se šťáva, která vytekla z hub, vypaří, houby mírně osmažíme.

Klouzky podáváme na salátové míse.

Tímtéž způsobem je možno dělat kozáky, zelánky a opěnky (u těchto hub je možno použít kromě kloboučků také nožičky).

Dušené smrže.

65 dkg smržů, 1 dkg sušených hub, 5 dkg cibule, 4 dkg tuku (másla), 1 dkg mouky, 10 dkg smetany, sůl, pepř, zelená petržel.

1. smrže pečlivě prohlédneme, odhodíme všechny ušáky (chřapáče), protože jsou jedovaté;
2. houby několikrát opereme v několika vodách, necháme je okapat, nakrájíme, přidáme nakrájenou cibuli, trochu vody, tuk a sušené houby a povaříme je;
3. když jsou houby měkké, zaděláme je smetanou a moukou, povaříme, osolíme a opepříme.

Dušené pečárky (žampiony).

50 dkg pečárek, 3 dkg másla, 2 dkg cibule, sůl, pepř.

1. pečárky očistíme, opereme a nakrájíme na plátky (nožičky odhodíme);
2. do hub přidáme nakrájenou cibuli a máslo, osolíme a opepříme je, zalijeme je vodou; houby udusíme pod pokličkou na prostředně silném ohni a za stálého míchání je mírně zaruměníme.

Pečárky „Sauté".

25 dkg mladých pečárek, 10 dkg másla, sůl, pepř.

1. Pečárky očistíme, opereme, odřízneme nožičky a houby necháme okapat;
2. rozpálíme na pánvi část másla a osmažíme houby na prostředním ohni. Před podáváním pečárky osolíme a opepříme. Smažíme je po částech těsně před podáváním.

Pečárky podáváme polité máslem, ve kterém se smažily.

Plněné pečárky.

40 dkg pečárek, 3 dkg másla, 2 dkg strouhané housky, sůl, pepř, zelená petržel, (žloutek), 4 dkg másla na polití.

1. Vybereme pečárky stejné velikosti s uzavřenými kloboučky;
2. odřízneme nožičky a kloboučky oloupáme;
3. utřeme máslo, přidáme do něho žloutek, zelenou sekanou petržel a prosetou strouhanou housku; hmotu podle chuti osolíme a opepříme;
4. touto nádivkou naplníme kloboučky pečárek, upravíme je na pekáč, pokropíme máslem a zapečeme.

Houbové karbanátky.

5 dkg sušených hub, 3 dkg cibule, 3 dkg tuku, 2 žemle, mléko, 1 vejce, sůl, pepř, 3 dkg strouhané housky, 8 dkg tuku na smažení.

1. Houby rukama opereme v teplé vodě, uvaříme je s přísadami, přecedíme je;
2. nakrájíme cibuli a osmažíme ji do žluta;
3. namočíme žemli do mléka a vymačkáme ji; houby a žemli umeleme na masovém strojku, do hmoty zamícháme cibuli a vajíčko, hmotu osolíme a opepříme;
4. uděláme malé, vysoké karbanátky, obalíme je ve strouhané housce a smažíme je na silném ohni do červena.

Karbanátky podáváme na oválné míse. Podáváme je k houbové omáčce nebo jako přílohu k zelenině (kyselé zelí).

Puding ze sušených hub.

4 dkg sušených hub, 2 dkg cibule, 2 dkg tuku, 2 žemle, mléko na namočení, 3 dkg másla, 4 žloutky, sůl, pepř, sníh ze 6 bílků, tuk a strouhaná houska (na formu).

1. Houby rukama opereme v teplé vodě, opláchneme je, uvaříme i s přísadami, přecedíme je, umeleme (čerstvé houby), asi 60 dkg nakrájíme po očištění; houby s cibulí udusíme v malém množství vody; když se voda vypaří, houby umeleme;
2. připravíme pudingovou formu a dáme vařit vodu;
3. žemli namočíme do mléka, vymačkáme ji a umeleme;
4. cibuli osmažíme na tuku;
5. utřeme máslo, přidáme během tření po jednom žloutku, a po trošce hub a nakonec hmotu podle chuti osolíme a opepříme;

6. ušleháme sníh, zamícháme jej do houbové hmoty, hmotu vložíme do pudingové formy, formu uzavřeme, vložíme ji do kastrolu s vřelou vodou; puding vaříme v páře 1 hodinu;

7. uvařený puding upravíme na kulatou mísu, nakrájíme porce a polijeme omáčkou.

K pudingu z hub podáváme houbovou omáčku, udělanou z odvaru z hub a zahuštěnou smetanou.

Smažené houby.

10 kusů velkých sušených hub, sůl. Na obalování: 1½ vejce, 5 dkg strouhané housky včetně mouky, 66 dkg tuku na smažení.

1. Uvařené houby, zbylé z odvaru na polévku, osolíme a obalíme v mouce, ve vajíčku a v strouhané housce.

2. houby smažíme na rozpáleném tuku a podáváme je hodně horké s kyselým zelím.

Stejně se připravují oloupané kloboučky houby tzv. „sovy". Kloboučky těchto hub je možno obalit syrové, bez předcházejícího vaření, musí však být oloupané.

A. J. Šimr:

Hospodářský význam kvasinek v lučních květech.

V novinovém článku, nadepsaném „Včely, kvasinky a přežvýkavci" (Svob. slovo, 21. 9. 58), uvedl autor E. Jech tři různorodé součásti živé přírody na společného jmenovatele.

Včely při sběru nektaru opylují rostliny na lukách a pastvinách. V nektaru květů žijící jednobuněčné kvasinky zachytí se na sosáku včel a jsou jimi přenášeny na jiné květy. Tím způsobem se kvasinky urychleně rozmnožují. V přírodě divoce žijící kvasinky vyznačují se, podle s. Jecha, bohatým obsahem bílkovin a vitaminů skupiny B a D. Při pastevním odchovu přežvýkavců — skotu a bravu — přicházejí kvasinky s pící do zažívacího ústrojí, čímž stoupá přívod bílkovin. Kvasinky působí přitom, svou fermentační schopností a produkční činností látkové výměny (střevní mykoflora — pozn. A. J. Š.), příznivě na krevní oběh, vnitřní vyměšování žláz, obnovu buněk a odolnosť vůči onemocnění přežvýkavců.

Přenášení kvasinek včelami z květu na květ zvyšuje tudíž krmivovou hodnotu lučního porostu a přispívá ke zlepšení zdravotního stavu, jakož i zvýšení užitkovosti dobytka.

K tomu sluší poznamenat, že stejný úkol, jako včely, plní v přírodě také čmeláci, na jichž užitečnost, zvláště při opylování jetele, poukazoval s požadavkem jich ochrany zvěčnělý prof. Dr. Smotlacha.

Poznámka redakce: Dodatkovým zdrojem bílkovin a vitaminů pro dobytek a lesní zvěř jsou ovšem také houby, které rostou na pastvinách a při okraji cest, kudy chodí dobytek na pastvu. Ale to je jiná kapitola, které věnoval náš časopis již dříve pozornost, maje na zřeteli, aby věda sloužila svými výsledky praktickému životu a tím prospívala všemu lidu.

Krokety s houbami. Uvaříme makarony ve vodě, rozkrájíme, přidáme kousek másla, smísíme s jemně nakrájenými houbami, podušenými na másle se zelenou petrželkou a drobně usekanou cibulkou, zahustíme žloutkem a tvoříme podélné šištičky, jež osmažíme v horkém omastku.

Milada Dvořáková (z pozůstalosti)

Josef Perútka:

K výživnosti hub.

Vypravoval jsem při houbařské přednášce o výživnosti hub a dokazoval jsem výživnost hub různými zkušenostmi svými i jiných. V diskusi přihlásil se jeden posluchač a vyprávěl: Když jsem byl malý, bývali jsme s matkou v chaloupce u lesa. Měli jsme jen pár kousků pole, takže nám vypěstované brambory stačily tak do jara. Když jsme chtěli dochovat vepříka do zimy, posílala nás matka do lesa sbírat houby a těmi jsme vepře krmili až do nových brambor. Sbírali jsme všechny houby, na které jsme přišli. Pamatuji se, že jsme každý rok do nových brambor vykrmili vepře na 80 kg.

Vzpomínám si dále na vypravování bratra-lesního. Potkal hospodyni, nesoucí plnou zástěru různých hub: kozáky, klouzky, strmělky, holubinky, žampiony, babky, strakoše aj. Ptal se jí, co s tím chce? Odpověděla, že tím krmí kozy, že prý po tom dobře dojí. Šel s ní, aby si to ověřil. A opravdu. Kozy požíraly houby s velkou chutí a s tou dojivostí tomu také věřím, ježto jídelní lístek koz se tím znamenitě zpestřil.

Dr. M. J. Pulec:

Nepravé ústřice.

Др. М. И. Пулец: **Поддельная устрица.**

Dr. M. J. Pulec: **Pseudocyster.**

Mezi nejvzácnější delikatesy náročných labužníků náležejí ústřice, tělíčka mlžů druhu Ostrea edulis L. Jejich pěstování je zavedeno zejména při atlantickém pobřeží Francie, kde však zdaleka nepatří k pokrmům téměř nedostupným, jako např. ve střední Evropě. U nás známe ústřice z vývěsních štítů staropražských lahůdkářství již z prvé poloviny minulého století i z náročných zátiší Josefa Navrátila, a také v poslední době se zase objevily jako specialita pražského Domu potravin, tentokráte importovány až z Portugalska.

Málokdo však ví, že si zkušenější houbař může popřát tuto nákladnou lahůdku skoro zdarma. Stačí najít několik plodnic rosolozubu huspenitého (Tremellodon gelatinosus Scopoli) a vhodně si je upravit. Nalézti tyto mléčné, bledé, jako huspenina se chvějící, jazykům podobné houby není na podzim i ve vyšších polohách tak nesnadné. Rostou zejména po dešti na vlhkých, silně shnilých, zvláště borových pařezech a nelze je zaměnit se žádnou houbou jedovatou. Tupé huspenité bodce na spodu plodnic připomínají bodce našich lošáků (proto i „nepravý lošák — Pseudohydnum"!), ač jde o houby systematicky docela jiné. Pro zvláštní ráz není rosolozub téměř sbírán a zůstává stále houbou nekodexovanou. Prof. F. Smotlacha jej zařazuje až do IV. A užitkové třídy.

K běžnému zužitkování se rosolozub skutečně nehodí, ale podáván jako ústřice je výborný. Vybereme k tomu pěkné zdravé bílé nebo jen slabě namodralé plodnice, omyjeme je ve vlažné vodě a upravíme na způsob ústřic: ponecháme je syrové, pokapeme citronem, případně zalejeme lehce bílým přírodním vínem. Při jídle se kladou celé na tenké plátky černého chleba pomazaného máslem. Chceme-li zvýšit dojem pravých ústřic, podáváme je jako předkrm ve skutečných mušlích (nejlépe z ústřic, ale i z jiných mlžů), přizdobíme petrželkou a spolu s nimi servírujeme citron, speciální rybí vidličku, černý chléb, máslo, misku na omytí prstů a ubrousek. Měl jsem po dva roky příležitost okusit pravé ústřice i mnou navrhované náhražky a spolu s těmi, kdož rosolozub podle této úpravy též ochutnali, mohu dosvědčit, že si s pravými ústřicemi v ničem nezadá. Je tedy rosolozub upravený jako ústřice dalším důkazem, jak si lze našimi houbami zajímavým způsobem zpestřit jídelníček.

d) Houby škodlivé a jedovaté

Vlastimil Kedyk:

Otravy kožnatkou plyšovou — Dermocybe orellana Fr. non Quél. v Polsku.

В. Кедык: Отравление паутинником в Польше.

Cases of poisoning by Dermocybe orellana Fr. in Poland.

O tom, jak nesmírný význam má šíření praktických znalostí o houbách mezi lidem a lidový výzkum hub, propagovaný vytrvale a neúnavně naším nezapomenutelným prof. Dr. Fr. Smotlachou, a to nejen z hlediska hospodářského, ale hlavně také pro dobré rozeznávání hub jedlých a otravných, aby se zabránilo otravám, svědčí stále se opakující případy otravy houbami.

Doc. Alina Skirgiełłová a A. Nespiak se zabývají ve své zprávě, uveřejněné ve Zprávách Polské botanické společnosti (vol. XXVII - č. 2) 1958 četnými případy hromadných otrav houbami v okresech konińském a aleksandrovském v r. 1952 a r. 1955. V r. 1952 ze 102 případů otravy bylo 11 smrtelných.

Po důkladném vyšetření případů a po biologických zkouškách, provedených Dr. Grzymałou, bylo se vší určitostí zjištěno, že otravu způsobila kožnatka plyšová, tj. pavučinec Dermocybe orellana Fr. non Quél., považovaná dosud — jako všechny pavučince — za neškodnou. Konrad a Maublanc ještě v r. 1948 (Les Agaricales. Enc. Myc. XIV. Paris), tvrdí, že tato houba je jedlá.

Autoři srovnávají ve svém článku kožnatku plyšovou s jinými, vzhledem podobnými pavučinci (Cortinarius malicorius Fr., Cortinarius uliginosus Berk. var. obtusus Lange, Cortinarius orellanoides

Obr. 30. Kožnatka plyšová — Dermocybe orellana Fr. non Quél. Nalezl a fotografoval MUDr. Grzymała 1952, Poznaň Polsko.

Henry, Cortinarius concinnus Karst) a dávají podrobný popis a barevný obrázek této kožnatky, aby byla vyloučena záměna s jinou houbou.

Dr. Grzymała vyzkoušel kožnatku plyšovou na kočkách a králících. Část zvířat otravě podlehla. V letáku, vydaném po zjištění otravnosti houby jsou takto popsány příznaky a působení otravy: „Působí především na ledviny, játra a na kostní dřeň. Ani delší vaření a sušení neodstraňuje jed, obsažený v houbě. Otravně působí také odvar, stejně jako vařené houby. První příznaky otravy se objevují teprve za 3 až 14 dní po požití hub. Vzniká silná žízeň, pocit suchosti a pálení v ústech. Někteří nemocní touto otravou mají tak silnou žízeň, že vypijí víc než 10 litrů tekutiny za 24 hod. Později se k těmto příznakům připojují poruchy žaludku a střev (nevolnost, zvracení, bolesti břicha, silná zácpa, třesavka bez zvýšené teploty nebo déle trvajícího pocitu zimy. Další příznaky jsou: bolesti hlavy, ledví a končetin. V těžkých případech může nastoupit bezvědomí a křeče. Smrt nastává obyčejně po dvou týdnech. Podle provedeného šetření byly bezprostřední příčinou smrti zánětlivé změny ledvin."

Tato skořicovo-rudá houba, lahodné chuti, vonící slabě ředkvičkou, na první pohled podobná různým jiným houbám nechť bude vážnou

Obr. 31. Kožnatka plyšová — Dermocybe orellana Fr. non Quél. MUDr. Grzymała. 1952. Poznaň - Polsko.

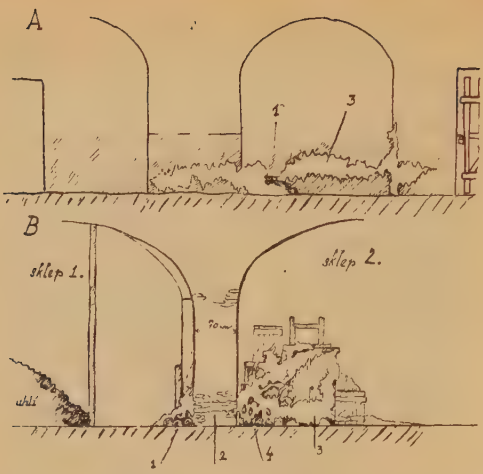
výstrahou lehkomyslným sběratelům, aby nikdy nesbírali k jídlu houby, kterých přesně neznají.

Pozn. red.: MUDr. Grzymała je ve spojení s naším časopisem. V r. 1955—56 zaslal Dr Smotlachovi plodnice kožnatky plyšové k určení.

Ing. M. Smotlacha:

Úspěšný boj proti dřevomorce domácí — Merulius lacrymans (Jacq.) Fr. — Gyrophana lacrymans (Wulf.) Pat.

Ve sklepení pražského starého domu objevil v březnu r. 1957 nájemník A. B. v chodbičce u svého sklepa na několika kouscích dřeva měkké chomáčovité vatovité povlaky, bílé až šedé. Tento vatovitý povlak vznikl původně z okrouhlých vatovitých chomáčků a utvořil posléze souvislou vrstvu, dřevo úplně zakryl a roztáhl se na obě strany po přilehlé zdi. V poradně byl povlak určen jako dřevomorka domácí — Merulius lacrymans (Jacq.) Fr. a doporučen postup k jejímu vyhubení. Všechen povlak byl pečlivě seškrábán, dřevo spáleno a zasažená část zdi vystříkána roztokem modré skalice. Asi za měsíc,



Obr. 32. **Dřevomorka domácí** — Merulius lacrymans Wulf. ve sklepení pražského domu. — A. Pohled na zeď porostlou pruhem bílých chomáčků (3) 30 až 50 cm od země. 1. Dříví, které bylo zdánlivým zdrojem šíření. — B. Sklep 1 patřící nájemníku A. B. Sklep 2, v němž bylo vlastní ložisko. (1) dříví (zdánlivý zdroj), (2) Provazce podhoubí prorůstají kamennou zdí (70 cm) směrem ze sklepa 2 do sklepa 1. (3) bílý povlak na všem dřevěném. (4) Koláčovité plodnice. Kreslil Ing. M. Smotlacha.

kdy bylo místo kontrolováno, nastalo nemilé překvapení, neboť zeď byla znovu bílá od vatovitých chomáčků v jednotlivých ložiscích i souvislých útvarech. Zeď byla znovu očištěna a tentokráte vypálena letovací petrolejovou lampou. Ani tento zákrok nestačil a po několika týdnech vyrostla houba znova. Průzkum okolí ukázal původ šíření. V sousedních sklepech nájemníků za 70 cm kamenou (opukovou) zdí byla spoušť. Viz obr. 32. Uložený zde starý nábytek, bedny, dříví atd., byl dokonale zasažen dřevomorkou, vše bylo obklopeno vysokým bílým povlakem. Na několika místech vyrostly typické, okrouhlé, terčovité, masité plodnice, s nepravidelnými záhyby na povrchu, barvy hnědé se žlutavým až bílým, měkkým okrajem. Kamenou zdí na několika místech prorostlo jemné podhoubí z těchto sklepů do uličky prvního nájemníka a vytvořilo provazce značně silné (až 3—6 mm). Sklepy byly tmavé, málo větrané a vlhké. Vše dřevěné a zasažené ve sklepích bylo potom zničeno (spáleno) a zeď vypálena (vyhřáta) letovací lampou. Po tomto radikálním společném postupu se dřevomorka již znovu neobjevila a nebylo ani nutno použít chemických přípravků, které byly zajištěny pro případ dalšího šíření.

O dřevomorce viz články v roč. XXX. — str. 117.

Dr. Ladislav Hanuš:

Smrtelné otravy houbami.

(Úvahy o jedné novinářské zprávě — Jak zabránit otravám? — Muchomůrka zelená a holubinka zelená. — Dokazuje červivost hub nejedovatost napadených hub? Je už spolehlivý lék proti smrtelným otravám?)

Četli jsme tuto zprávu: „V Lužicích brigádník J. H. si při sbírání hub spletl holubinku s muchomůrkou zelenou. Po večeři byl pro prudké ža-

luděcní bolesti i s manželkou převezen do nemocnice. Úsilí lékařů bylo však marné. Oba manželé otravě podlehli." (Lid. Dem. 26. 9. 1958 — Z našich krajů).

Vyskytly se tedy opět otravy z hub, tragické — smrtelné. Úsilí lékařů marné. Což nemáme dosud možnost zachránit otrávené před smrtí? Nemohly by pomoci několikeré transfuse krve, aby otrávená, rozkládající se krev byla odsáta a nahražena nezkaženou životodárnou krví? Neexistuje již antiphallinové sérum? (viz atlas hub dra. F. Smotlachy, Melantrich 1950, str. 275).

Takové otázky se vtírají při takové smutné zprávě. Byli bychom rádi, kdyby o tomto tak důležitém problému některý z našich lékařů, kteří nám píší také zprávy a příspěvky, napsal pojednání s odpověďmi na shora uvedené otázky. Vždyť jde o skutečně závažnou věc, které nutno věnovat co nejpozornější péči, abychom se mohli dožíti dne, kdy tyto smrtelné otravy budou patřit nenávratné minulosti.

Nejde však zde pouze o vlastní léčebný zákrok. Prvořadým úkolem je prevence: Zabránit těmto otravám! To znamená, naučit se dobře znát houby a nesbírat takové, které dobře a spolehlivě neznáme. Je nutno, dobře si prohlédnout a poznat naši nejjedovatější houbu: muchomůrku zelenou a její odrůdu bílou (zbělenou), věd. Amanita phalloides (Fr) Quel., výstižněji: viridis (Pers.), virescens (FD). Někteří tuto nebezpečnou houbu nazývají: Muchomůrka hlízovitá, s odrůdou jarní hlízovitá. S tímto názvem nelze rozhodně souhlasit a plně se ztotožňuji se stanoviskem dra. F. Smotlachy, že totiž název: muchomůrka zelená — je daleko přesnější, výstižnější a varovnější, než málo říkající název: hlízovitá. Neb jsou jiné houby také s „hlízou" mnohem výraznější. Tak muchomůrka citronová — Amanita citrina má výraznou hlízu, při čemž je neškodná, avšak nejedlá.

Mnozí ze strachu, aby se nespletli, nesbírají chutné jedlé holubinky nazelenalé (Russula virescens) a podobné trávozelené (Russula aeruginea). Přednost dáváme prve jmenované holubince, která je lepší než trávozelená, ale obě jsou jedlé.

A přece je mezi těmito jedlými holubinkami na jedné straně a nebezpečně jedovatou muchomůrkou zelenou (a odrůdou zbělenou) na druhé straně takový zásadní rozdíl, že jen při trošce pozornosti nelze se zmýlit a záměna je prakticky vyloučena.

Na prvním místě nutno upozornit na tento z á s a d n í rozpoznávací znak a rozdíl: **Holubinky** (nejen nazelenalé) mají třeně (nohy) h l a d k é, čisté, bílé (nebo jen nepatrně popraskané), ve stáří mírně nažloutlé, n e m a j í ani límeček či prstenec pod kloboukem (hlavičkou), ani hlízu a pochvu (u kořene).

Naproti tomu **muchomůrka** (zelená, i jiná) má jak právě uvedený prstenec (límeček), tak i pochvu s hlízkou.

To jsou znaky, které na první pohled zřetelně a bezpečně rozlišují oba druhy. Vyčerpávající podrobný popis i s vyobrazením najdeme v každé dobré houbařské knize. Jen tolik slouží dodati, že nesbíráme docela mladé, malé plodnice houbové, na nichž tyto hlavní rozpoznávací znaky nejsou ještě náležitě vyvinuty, což platí hlavně při rozlišování muchomůrek a pečárek (žampionů), neboť u těchto je u nevyvinutých plodnic možná záměna. Mladou holubinku už i v ranném stadiu možno dobře poznat. Pečárka má sice plachetku (límeček) pod kloboučkem, ale nemá pochvu jako muchomůrka. Mimo to lupeny pečárky brzo růžoví, až se stávají čokoládově hnědými. Lupeny zelené muchomůrky zůstávají bělavé, ve stáří s nádechem do zelena.

Nechť každý houbař si uvědomí tyto podstatné znaky uvedených hub! Bude-li každý houbař takto uvědomělý, náležitě pozorný, pak už nebudeme

Obr. 33. Muchomůrka zelená — Amanita phalloides (Quél.) Některé ze 120 plodnic nalezených v srpnu 1958 v lípovém stromořadí na Kopci sv. Jana u Hradce Králové. Kreslil Ing. M. Smotlacha. Viz zprávu na str. 88.

číst zprávy o smrtelných otravách zaviněných těmito nebezpečnými zelenými nebo zbělenými muchomůrkami.

Jestliže některý houbař t y t o nebezpečné jedovaté houby zašlápne, tu se nebudeme na něho pro to zlobit. Všechny ostatní, pokud je nezná, může však klidně nechat stát. Jen ještě pozor na rovněž velmi jedovatou a nebezpečnou zájovenku olovovou! Také tuto houbu by měl každý houbař znát a vyhýbat se jí. Je to rovněž lupenatá houba, o které dává také poučení dobrá houbařská kniha.

* * *

Čs. rozhlas ve svém vysílání: „Rok kráčí přírodou" vysílá svoje zajímavé a poučné besedy o všem, co se během roku děje v přírodě (každou sobotu na Praze I, v 18 hodin). Na podzim 1958 prof. Dostál, jeden ze stálých spolupracovníků na této krásné rozhlasové besedě, několikráte se zmínil o houbách a dne 18. října 1958 jsme slyšeli odpovědi na otázky, které jsem poslal Čs. rozhlasu (red. vědy a techniky k pořadu: Rok kráčí přírodou; viz také zvláštní článek: Rok kráčí přírodou).

V krátkosti podávám zde o tom tuto zprávu:

Červivost hub je způsobena určitými druhy hmyzu. Nejsou to červi ve vlastním slova smyslu, ale larvy. (K tomu připomínám podrobné pojednání

o broucích a houbách, které napsal akademik Jan Obenberger, univ. prof., v Mykol. sborníku v roce 1953.) Naskytla se otázka, zda červitost hub dokazuje, že napadená houba je jedlá nebo aspoň neškodná, i když jinak pro člověka nepožívatelná, tudíž nejedovatá, a zda vysloveně jedovaté houby nejsou postiženy červitostí. Na tuto otázku jsme slyšeli rovněž odpověď: Červivost hub nám nedokazuje nejedovatost hub. Tito živočichové mají jinou výměnu látek než člověk a také u jedovatých hub (jako muchomůrek) byla nalezena červivost.

A konečně: Našel se už lék proti smrtelným otravám z hub? Například nějaké antiphallinové sérum? Odpověď v rozhlasu vyzněla v tom smyslu, že dosud není spolehlivého léku proti smrtelným otravám. Také opětované transfuse krve (ohledně nichž byl také dotaz) nepomohou přemoci otravu. Otrava se často zjistí i začíná působit teprve až po 20 hodinách po požití a nejde tu vlastně o rozklad krve, ale o jedovaté látky, které pronikly do krve a do tkání a působují ochrnutí tělesných funkcí.

Nejlepším prostředkem proti smrtelným otravám je dosud jediný a nejspolehlivější: dobře znát jedovaté houby!

To je to, co propagoval již od počátku své celoživotní práce zesnulý dr. F. Smotlacha, v jehož šlépějích a intencích my pokračujeme v popularizaci (zlidovění) mykologie (houboznalectví) a neustále sami se učíme i učíme své spoluobčany poznávat houby a dobře je znát.

Budou-li si naši praktičtí houbaři uvědomovat tu zásadu, že nemají sbírat to, co dobře neznají či nemají jistotu, o jakou houbu jde, a nechají ji stát, nebo ji pošlou k určení, a budou-li se učit, jak pozorným pročítáváním přísl. písemnictví (časopisu pro houbaře, houb. knih), tak i od zkušených houbařů při přednáškách i v osobním styku s nimi, pak se dožijeme dne, kdy nadobro přestanou nebezpečné otravy houbami.

V r. 1959 vysílá čs. rozhlas: „Jak se mění rostliny a zvířata", místo dřívějšího: „Rok kráčí přírodou".

* * *

„Rada, již nutno dáti každému, kdo sbírá houby, jest: varovati se hub, jichž naprosto bezpečně neznáme."

Dr. F. Smotlacha: Život našich hub — 1914. Jos. R. Vilímek, Praha.

„Proto od začátku žádáme, aby každý sbíral jen ty houby, které bezpečně zná. Tím se nejlépe uchrání před otravou."

Dr. F. Smotlacha: Atlas hub, I. díl — 1945 — Melantrich, Praha

„Samozřejmě varujeme svoje čtenáře před houbami jedovatými a doporučujeme jim, aby sbírali k jídlu jen ty jedlé houby, které po všech stránkách dobře znají."

Dr. F. Smotlacha: 50 druhů hub, které doporučujeme sbírati — 1946 — Unie, Praha.

Josef Chmelíček:

Otravy jarními houbami.

Z jara je nejméně houbových otrav a proto je jaro vhodné pro sběr hub i po stránce bezpečnosti. Již dávno nebyly u nás dubnové otravy ucháčové a červnové otravy byly také zřídka. V úvahu přicházejí jedině závojenky a vláknice. V Mykologickém sborníku byla zvonovka jarní považována r. 1944 za jedlou, r. 1947 za jedovatou a konečné vyřešení je r. 1953 od Bartoše, že je nejedlá.

Kdo chce bezpečně sbírat houby, ať se drží potravinářského kodexu. Ten je pečlivě sestaven nejen po stránce chuťové, ale i bezpečnosti

sběru. Tak na příklad závojenka štítová, obyčejně zvaná sadovka nebo podtrnka, Entoloma clypeatum Fr., je velmi chutná jarní houba a přece není v kodexu, protože byla jednou v Praze zaměněna za jiné jedovaté závojenky. Ucháč obecný byl do roku 1950 houbou kodexovou, ale od roku 1950 již není.

Nařízení vídeňského magistrátu již roku 1897 vyžadovalo důkladnou znalost hub od tržních dozorců. V Praze byl r. 1906 vydán seznam hub přípustných k prodeji, dovoloval 45 druhů. Rakouský potravinářský kodex uváděl 50 hub, ale neobsahoval ani ucháč obrovský, který byl v pražském. První československý z roku 1937 obsahoval 50 druhů hub, druhý z roku 1950 již 64 druhy.

U prvních jarních hub, které jsou vlastně zimní, nehrozí žádné nebezpečí. Je to především penízovka sametonohá, Flammulina velutipes (Curt ex Fr.) Kummer, v seznamu číslo 49. Vyroste na podzim na kmenech listnatých stromů a za mírné zimy roste do jara. Jediná záměna by mohla být s třepenitkou svazčitou, Nematoloma fasciculare (Huds ex Fr.) Karst, která roste rovněž na kmenech, ale má lupeny nazelenalé a je tak hořká, že by ji nikdo nejedl. Ale není jedovatá. Kržatička zimní Naucoria furfuracea Pers ex Fr. není ani v kodexu. Nevyniká chutí. Lepší je pozdější kržatička průsvitná jarní, Naucoria pelucida Bull ex Fr.

Pod číslem 50 je v kodexu plžatka březnovka, Hygrophorus marzuolum (Fr.) Bres. Přes zimu je ukryta v zemi, kde má klobouk bílý, ale když polevují mrazy, prodere se zemí a je šedavá s tmavými skvrnami, v dospělosti šedočerná. Hledejme ji v lesích jehličnatých, kde v tu dobu žádná jiná houba neroste.

Ucháče patřily od pradávna k hledaným houbám jarním. Jedly se bez spařování. Občas vyskytly se v některých místech otravy. Již před 100 lety vysvětloval Krumbholz otravy tím, že je způsobuje zvláštní odrůda ucháče obecného, Gyromitra esculenta Pers ex Fr, a nazval ji ucháčem podezřelým, Gyromitra suspecta Krombh. Má mít klobouk špinavě bělavý a na rozích závitů má býti bledě červený a modravý, kdežto ucháč obecný matně červený. Rozlišení je tak nedostatečné, že musíme i ucháč obecný považovat za podezřelý. Je možné, že ucháče v Rakousku, Německu a Polsku obsahují více kyseliny helvelové, než u nás, ale otravy u nás byly. Proto je od roku 1950 vyškrtnut z potravinářského kodexu a nesmí se na trzích prodávat. Kdo jednou viděl ucháče, smrže a destice, vždy je pozná. Ucháč má na povrchu klobouku nepravidelně vyniklé vyvýšeniny střevovitě zprohýbané, asi jako mozek. Obrovský je světlejší a větší, obecný je hnědší.

Jedovatá kyselina helvelová či chřapáčová se teplem nerozkládá, ale zmizí po šestiměsíčním sušení za přístupu vzduchu. Ve studené vodě se nerozpouští, jen v horké a proto zmizí, když rozkrájené ucháče hodíme do vřelé vody a vodu slijeme. Je však zajímavé, že otravy se staly, i když ucháče byly spařeny a voda slita a zase u některých osob otrava nevznikla, i když jed nebyl odstraněn. Proto je nesnadné při otravách ucháčem předvídat vývoj otravy a přežití. Příznaky otravy se dostavují pozdě po jídle, průměrně za 8 hodin a trvají 2 až 5 dní. Jsou bolesti v břiše, bolestivé zvracení, průjmy ani nejsou tak hojné, ale může nastati nečinnost jater i selhání krevního oběhu a tak nemocný v těžších případech do 20 hodin umírá. U nás nebyly za celé poslední desetiletí ucháčové otravy, ač bylo jiných otrav přes 70 smrtelných. Dnes všechny otravy sleduje MUDr. Herink.

Když se ucháče nesbírají, je od otrav pokoj. Skoro měsíc nejsou žádné otravy. Nové nebezpečí vzniká při hledání májovek, sadovek a špiček.

Špička travní, Marasmius oreades Bolt ex Fr, nebo Marasmius Caryophyleus Schff, je v kodexu pod číslem 61. Klobouk 2—5 cm široký, tence masitý, hnědě žlutavošedý, ve středu terčovitě vyvýšený, okraj rýhovaný.

Třeň je delší průměru klobouku a nelámavý. Plodnice za sucha osýchají a při dešti oživují. Rostou v trávě na mezích, na stráních, na okraji lesů a někde vstupují do smrčin. Při trochu pozornosti se nemohou s jinými houbami zaměnit. Zvonovky mají klobouk více zvonovitý a lupeny narůžovělé. Vláknice mají klobouk trhající se podle lupenů a lupeny hnědé. Záměna s penízovkami je neškodná.

Májovka, Calocybe gambosum (Fr) Singer, je také oblíbená jarní houba, v kodexu pod číslem 6. Někdy se sbírá již koncem dubna, ale nejvíce v květnu. Je někdy ještě v červnu, ale tu třeba již opatrnosti, aby se nezaměnila s vláknicí červenající, Inocybe Patouilardii Bres, která roste také v červnu a na podobných místech, ovšem zřídka. Májovka má klobouk bělavý, na temeni nažloutlý, nebo nahnědlý, lysý a hladký, v mládí okraj podvinutý. Lupeny zůstávají stále bílé nebo alespoň bělavé, snad někdy jsou s tónem žlutohnědým, ale nikdy nejsou ani hnědé jako u vláknic, ani růžové jako u závojenek. Májovky ve stáří nikdy nečervenají jako vláknice Patujardova. Staly se již případy, že k májovkám byly přimíseny mladé vláknice Patujardovy, které mají v mládí také klobouk bílý, teprve později načervenalý a ve stáří již naprosto od májovek odlišný. Mladé bílé lupeny jsou ve stáří olivově nahnědlé a poraněním červenající.

Když někdo hledá májovky pozdě na jaře a hlouběji v lese, kde nikdy nerostou, může nasbírat místo májovek závojenky olovové. Závojenka olovová, Entoloma lividum (Bull ex Fr) Kummer nebo Entoloma sinuatum Bull ex Fr, je asi tak veliká jako májovka, také zprvu bělavá, pak šedavě olovová až šedohnědá. Lupeny v mládí bělavé později žloutnou a nakonec jsou růžové. Závojenka olovová roste později než májovka a jen v listnatých lesích, zvláště v dubinách. Májovky rostou mimo les nebo na okraji. Když si však závojenky s růstem pospíší a májovky opozdí, tak mohou obě růst současně i s vláknicí červenající. Májovky nikdy nehledejme v uzavřeném lese.

V celém rodě závojenek je jediná jedlá závojenka štítová, Entoloma clypeatum (L ex Fr) Qu, lidově zvaná sadovka nebo podtrnka. Klobouk je 5—10 cm široký, sazově hnědý s tmavošedým žíháním. U nás rostou dvě biologické variety sadovky. Sbíráme jen chutnější podtrnku, která roste v sadech pod švestkami a třešněmi, i na okrajích cest. Podtrnky nesbírejme nikdy v lese a nikdy pozdě v červnu. To tam rostou příbuzné jedovaté závojenky. Smotlacha jmenuje závojenku hnědolesklou, Entoloma venenosum Smotlacha, ale jsou ještě jedovaté; závojenka vmačklá, Entoloma rhodopolium Fr, závojenka páchnoucí, Entoloma nidorosum Fr. Protože tyto rostou až koncem července, může to být jedině závojenka hnědoleská. Smotlacha ve svém Atlase o ní píše: „Roste od května do zimy po velkých deštích, nejhojněji v srpnu a v září. Rostla u nás hojně r. 1943 v červnu a r. 1944 na podzim. Způsobila u nás několik otrav. Hledal jsem ji vlastně 25 let. Způsobovala otravy, aniž byl škůdce vypátrán. Nyní jsme konečně zjistili viníka. Bylo jí otráveno asi 15 osob v jedné pražské poradně, kde byla tato houba, nalezená v druhé polovině června v lese, určena za sadovku. Sadovka roste jen do začátku června, nikdy v polovině. Je dobře, že můžeme přinést barevně fotografický obraz pravého původce, dosud zcela neznámého."

Otravy vláknicemi.

Mezi vláknicemi je málo požívatelných druhů. Podle množství muskarinového jedu následují po sobě takto: Vláknice začervenalá, Inocybe Patouilardii Bres., která roste již od června, a 40 až 80 gramů čerstvé plodnice stačí k smrtelné otravě. Pak je to vláknice kuželovitá, Inocybe fastigiata Schff, rostoucí od července, vláknice zemní, Inocybe geophylla Sow., rostoucí od srpna. Příznaky otravy vláknicemi se objevují za 10—15 minut po

požití. Nejsou u všech lidí stejné. Bývá to celková nevolnost, zemdlenost, pocit tepla v obličeji, krůpěje studeného potu, slinotok, říhání, jednorázové zvracení, nucení na stolici a na moč. Středně těžké otravy proběhnou asi za 12 hodin a nezanechávají žádné následky. V těžších případech nastává porucha krevního oběhu a v několika minutách smrt. Tak se stává, když je otrava neléčená. V nemocnicích i nejtěžší otravy ihned zneškodní protijedem atropinem.

Otravy závojenkami.

Ze závojenek je nejnebezpečnější závojenka olovová svou velikostí. Je to Entoloma lividum (Bull ex Fr) Kummer. Stačí 40 gramů čerstvé závojenky olovové. Přibližně za 2 hodiny (dříve i později) začíná nevolnost, bolest hlavy, závratě i vzrušení podobné opilosti. Když nastane úporné zvracení a průjmy, tak jsou provázené krutými bolestmi v břiše, je vysýchání v hrdle a křeče lýtkách. V těžších případech, nastane-li zastavování moče a oslabování krevního oběhu, nastává smrt. V posledním desetiletí z 22 případů otrav byl jen jeden smrtelný. Bolestivé záněty žaludku a střev trvají 1—2 dny, zotavování celý týden.

e) Různé

Dr. Miroslav Pulchart:

Systém hub u Zd. Černohorského.

Др. Мирослав Пульхарт: **Система грибов Зд. Черногорского.**

Dr. Miroslav Pulchart: **Fungi system of Zd. Czernohorský.**

V r. 1957 vyšel v Státním pedagogickém nakladatelství první díl vysokoškolské učebnice prof. Dr. Zd. Černohorského „Základy soustavné botaniky". Poněvadž houby jsou v ní zpracovány velmi podrobně (str. 49—87), upozorňuji aspoň na tento úsek a nechávám stranou hodnocení celé knihy.

Jak autor sám uvádí, neužívá přísně vývojové soustavy, ale jeho soustava má povahu smíšenou, vynucenou hledisky botanickými i didaktickými. Právě pro široké vrstvy mykologů má tento názor značný význam; znalosti hub musí být i u prostého houbaře přísně vědecké, byť na velmi jednoduchém základu, ale současně také praktické, lehce zapamatovatelné a rychle se vybavující i v terénu. I když jsem si vědom, že pro houbařskou praxi má význam jen část hub vřeckovýtrusých a houby stopkovýtrusé, uvádím celý přehled systému hub, jak ho Černohorský použil. Shledávám v něm tři výhody: zásadní používání správného mezinárodního názvosloví, jasná česká jména jednotlivých systematických jednotek a přesné rozlišení hub nižších a vyšších; v tomto třetím bodu se skoncovalo s dosavadním běžným dělením, kde se za houby nižší považovaly jen skupiny mikroskopické bez ohledu na jejich fylogenetický stupeň a příbuznost.

X. kmen: Houby — Mycophyta, Fungi

1. třída: Houby nižší, plísně — Phycomycetopsida, Phycomycetes
   1. řád: Lahvičkovkotvaré — Olpidiales
   2. řád: Buněnkotvaré — Chytridiales
   3. řád: Nedovětvíkotvaré — Blastocladiales
   3. řád: Nedovětvíkotvaré — Blastocladiales
   4. řád: Brvcotvaré — Monoblepharidales
   5. řád: Plísně vaječné — Oomycetales
      1. čeleď: Hnilobytkovité — Saprolegniaceae
      2. čeleď: Vřetenatkovité — Peronosporaceae
   6. řád: Plísně spájivé — Zygomycetales
      1. čeleď: Plísně hlavičkovité — Mucoraceae
      2. čeleď: Hmyzomorkovité — Entomophthoraceae

2. Třída: Houby vyšší Eumycetopsida, Eumycetes
   1. podtřída: Houby vřeckovýtrusé — Ascomycetidae, Ascomycetes
      1. řád: Kvasinky — Saccharomycetales
      2. řád: Palcatkotvaré — Taphrinales
      3. řád: Plesnivkotvaré — Eurotiales
      4. řád: Padlí — Erysiphales
      5. řád: Tvrdohouby — Pyrenomycetales
      6. řád: Terčoplodé — Discomycetales
      7. řád: Lanýžotvaré — Tuberales
   2. podtřída: Houby stopkovýtrusé — Basidiomycetidae, Basidiomycetes
      1. řád: Rouškaté — Hymenomycetales
         1. čeleď: Kornatcovité — Corticiaceae
         2. čeleď: Kyjankovité — Clavariaceae
         3. čeleď: Liškovité — Cantharellaceae
         4. čeleď: Lošákovité — Hydnaceae
         5. čeleď: Chorošovité — Polyporaceae
         6. čeleď: Hřibovité — Baletaceae
         7. čeleď: Slizákovité — Comphidiaceae
         8. čeleď: Čechratkovité — Paxillaceae
         9. čeleď: Šťavnatkovité — Hygrophoraceae
         10. čeleď: Holubinkovité — Russulaceae
         11. čeleď: Pečárkovité — Agaricaceae
             podčeleď: Hlívovité — Pleurotoideae
             podčeleď: Čirůvkovité — Tricholomatoideae
             podčeleď: Penízovkovité — Collybioideae
             podčeleď: Mechovkovité — Clitopiloideae
             podčeleď: Sadovkovité — Entolomatoideae

podčeleď: Pavučincovité — Cortinarioideae
podčeleď: Šupinkovité — Pholiotoideae
podčeleď: Hnojníkovité — Coprinoideae
podčeleď: Pečárkovité vlastní — Agaricoideae
podčeleď: Kukmákovité — Volvarioideae
podčeleď: Bedlovité — Lepiotoideae
podčeleď: Muchomůrkovité — Amanitoideae

2. řád: Břichatkovité — Gastromycetales
1. čeleď: Pýchavkovité — Lycoperdaceae s pestercovitými — Sclerodermataceae
2. čeleď: Hadovkovité — Phallaceae
3. řád: Rzi — Uredinales
4. řád: Sněti — Ustilaginales

Houby nedokonalé — Deuteromycetes
3. třída: Lišejníky — Lichenopsida, Lichenes

Příslušnost jednotlivých druhů a rodů do skupin si každý zkušenější houbař vytvoří jistě sám. Jinak upozorňuji, že v knize jsou uvedeni nejdůležitější druhoví zástupci se stručnou diagnosou a s údaji o možnostech použití v kuchyni.

I když kniha není určena praktickým houbařům a má zaměření jako vysokoškolská učebnice, najde v ní každý přítel přírody mnoho poučení o celém rostlinném světě od bakterií po rostliny nahosemenné.

MUDr. Jiří Janovský:

Tajemství kol světa hub.

Všeobecně se uznává, že život i vyšších hub je obestřen tajemnými zjevy i projevy, z nichž mnohé ještě ani dnes nejsou plně objasněny. Odedávna houby, většinou svým krásným zjevem, poutaly pozornost i prostého člověka a svoji příjemnou vůní jej svedly k tomu, že je přijal jako jídlo i pochoutku na svůj stůl. Ale přece zůstal při tom ostražitý, opatrný, negeneralisoval, že každá houba sebekrásnější je také vhodným jídlem. Vida těžké i smrtelné otravy jako výstrahu, vybíral ze záplavy hub jen ty nejbezpečnější, nejlepší a nejchutnější, prostě a po výtce houby hřibovité, kdežto ostatní neb valnou většinu odmítal sbírat, jimi opovrhoval a všeobecným přízviskem jako „prašivky“ označil. Kde mohl je ničil, ba dokonce i jen dotknout se jich obával...

Ale přesto je sledoval, jejich výskyt i mizení, vždyť byly v lese a přírodě všudy přítomné, a tak pro jeho zrak lákavé. Jen pomalu, pomalu přijímal vědecké poznání, že houba je plodnice, plod tajemného a sotva viditelného podhoubí, jemných to vláken, která žijí řadu let, přezimují a na jaře, v létě a na podzim regenerují, aby vydalo nové podivuhodné plody. Ale vše kol hub a jich výskytu zůstávalo dále tajemné, jednou drobné plodnice zůstávají pod mechem, jindy přes noc silou prorazí mohutné plod-

nice pevný lesní humus a vysoký mech, jednou samotářsky se rozhlíží po okolí, jindy v početném společenství a v tajemných čarovných kruzích zmatou v hlubokém lese houbaře.

A což jejich lavinovité zaplavení lesa, a opět náhlé jich zmizení jako na povel, což symbiosá jich se živými stromy, s pařezy a s travinami. Konečně i pro vědce zcela nerozřešené příčiny zbarvení zraněné dužniny dosud stále neurčené všechny chemické vzorce hubných jedů a přirozeně i neznalost protilátek, které by dovedly smrtelný účin paralysovat.

A tak není divu, že dodnes mezi lidem se tradují a platí všeliká pořekadla a pranostiky o houbách, zděděné od našich prarodičů s pokolení na pokolení, i dnešní, opírající se o bedlivější pozorování života hub.

Myši za sucha — houby po dešti, mnoho hub — mnoho bídy. Chladné noci, houbaři není pomoci. Aneb tajemnější: — dotkneš-li se houby, třeba jen pohledem — neroste. Houby rostou, jde-li měsíc nahoru a nerostou, když ubývá. Porostou houby, lesy kouří, lesy hoří. Nerostou-li houby, poněvadž je sucho. Po chladných nocích nerostou houby; poněvadž podhoubí nastydlo. Nerostou-li houby po přívalových deštích, to proto, že se podhoubí utopilo. A mezi lesníky platí: semenný rok v lese, houby nepřinese. A ve všem je zrnko pravdy.

A na to jsem si vzpomněl letos v polovici srpna, když na začátku dovolené jsem vešel do lesa, do protepleného dusného vzduchu lesa. Vláhy dost, od jara, lijáky posledních týdnů a vedra zvlažily a vyhřály lesní humus, vše připraveno k růstu plodnic. Nahlížím do pasek, do tyčkovin, procházím vysokým lesem borovým, smrkovým, kol svěžích rosných studní, na pokraji lesa či tůně, lesních porostů, nikde nic. Sporadicky šedivá muchomůrka, čechratka podvinutá, více černohuňatá, řídce rozhozené lišky, a ryzce ryšavé, ku podivu několik rodin hadovek, vzácně boletus badius, osičník, špičák, výjimečně hřibek smrkový, klouzek modřínový, muchomůrka pošvatá. A tak se dovídám, že houby nerostou od jara, informují se ve sběrnách a opět slyším, že houby nerostou. Předešlý rok do konce července vykoupeno několik metrických centů konsumních hub, zejména hřibů, letos do poloviny srpna několik kilogramů lišek.

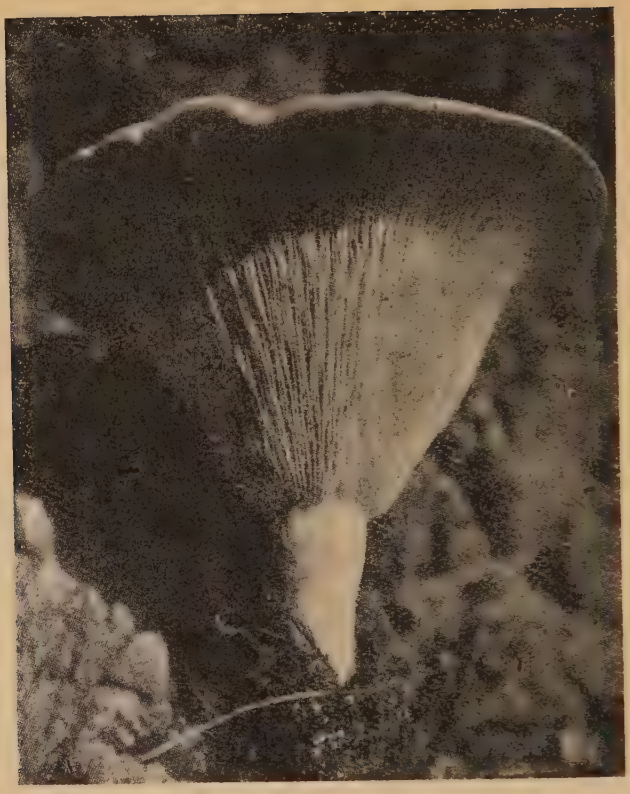
A nyní hádej, hádej, hádači, proč? Neuhodneš. Je to opět tajemství přírody, tajemství kol světa hub.

Václav Novák:

Děti a houby.

Přírodopisné výstavy vyvolávají u dětí živý zájem. To je přirozené, vždyť na př. houby jsou věci živé a krásné, ladných tvarů, na výstavách pěkně uspořádané a mnohé v běžném životě dítěte po prvé viděné.

Školy na Smíchově navštívily hromadně naši výstavu hub. Bylo zajímavé pozorovat, jak děti II. třídy národní školy napjatě sledovaly výklad o jednotlivých houbách a kolik měly otázek. Všímaly si prostě všeho. Názorné vyučování pomáhá dětem utvořit si správnou představu o té či oné části přírody. Že zájem žáčků byl neobyčejný, svědčí 18 barevných obrázků hub žáků II. třídy národní školy na Smíchově, které přinesli na výstavu. Někteří malovali jednotlivé druhy, jiní ve skupinách tak, jak si je vštípili v paměť. Některé práce byly primitivnější, jiné uměleckěji provedené, ale z každého obrázku čišela láska k houbám, láska k přírodě osmiletých občánků. Učitelé na Smíchově volí správnou cestu, vodí-li jim svěřené děti na výstavky, kde vidí kus přírody. S radostí jsme přes polovinu těchto dětských výtvorů vyvěsili na výstavě.



Obr. 34. Strmělka bělostná. — Clitocybe candida Bres. Jedlá. V r. 1958 nalezl a fotografoval L. Rýznar — Hulín.

Josef Chmelíček:

Pro začátečníky, jak začít houbařit.

1. Nejprve nutno odebírat a číst Mykologický sborník, abychom si získali základní botanické znalosti o houbách. Dobrý je terminologický slovníček v Pilátově Klíči na určování hub. Prohlížíme knihy s barevnými obrázky, Smotlachových 50 hub nebo jeho Atlas hub jedlých a nejedlých, Pilát-Ušákův Kapesní atlas hub, nebo Veselého České houby s perokresbami.

Nejlépe když požádáme některého zkušeného houbaře, aby šel s námi do lesa; nebo se připojíme k vycházce Mykologické společnosti. Mezi tisíci bezvýznamných hub je jen nějaká stovka jedlých a jen několik jedovatých. Proto začínáme nejdříve s jedovatými a pomalu přibíráme jedlé. Lépe je znát několik málo jedlých hub dokonale, než mnoho nedokonale. K první desítce přidáváme desítky další až do našeho uspo-

kojení. Kdo sbírá jen to, co dobře zná, nikdy se nemůže houbami otrávit. S jedlými poznávejme podobné jedovaté.

Není žádných všeobecných znaků na rozeznávání hub jedlých a jedovatých. Nerozhoduje ani okusování slimáky nebo rozežírání červy, ani vůně, ani odporná chuť. Nebezpečné jsou takové jedovaté, které jsou chutné a smrtelně jedovaté.

Nebezpečných hub je jen asi 20. Mylná je domněnka, když někdo zná dnešní jedovaté houby, že se mu nemůže nic přihodit. Nikdy jsme netušili, že kožnatka plyšová, Friesem popsaná jako Dermocbe orellana, může být smrtelně jedovatá. V letech 1938, 1952 a 1957 otrávilo se v okolí Poznaně touto houbou 34 osob, z nich 12 zemřelo. Otrava se projevila neočekávaně pozdě, převýšila inkubační dobu muchomůrky zelené a projevila se až po třech dnech po požití houby, i ještě později. Otrava začínala žízní, suchem v ústech, bolestmi v břiše. Potom následovalo vrhnutí bez průjmů, byla až zácpa, mrazení v těle, bolesti v hlavě, bezvědomí, a přestala-li činnost ledvin, následovala smrt. (Zpráva MUDr. Grzymały.)

2. Znát houby je jen začátek. Někdy můžeme chodit celé půldne po lese a nic nenajdeme. Potkáme jiného, a ten nese plný koš. Jak je to možné, v čem je tajemství? Přijdeme na to sami brzy, když půjdeme po druhé do téhož lesa. Zase najdeme houby jen tam, kde dříve. Houby rostou tam, kde roste jejich podhoubí.

Pamatovat si bohaté podhoubí, patří k největšímu houbařského umění. Tam jsou ta šťastná místa, kam chodí houbaři najisto a nikdy se nevracejí s prázdnou. Taková místa s bohatým podhoubím jsou zkušební stanicí. Nenajdeme-li tam nic, zbytečně bychom chodili po lese třeba křížem krážem, třeba bychom prochodili celý les, lov bude slabý nebo žádný, leda že bychom našli nová naleziště. Houbařské štěstí záleží na tom, kolik roků na témž místě roste podhoubí.

Zkušený houbař chodí najisto, nejraději sám, nebo s členem rodiny, nerad někoho zasvěcuje do svého rajonu. Vyjde brzy ráno, jde nejbližší cestou k hřibovitým místům, čas vypočítá tak, aby došel na místo, když slunce vychází. Nyní teprve začne sbírat a ne cestou do lesa. Jde u podhoubí pomalu, bedlivě pozoruje každou vyvýšeninu a změnu barvy. Nejtíž se hledá v napadaném listí. Hřiby bývají přizpůsobeny barvou okolí. Uvidíme je, až vykukují ze země. Najdeme-li jednoho, hledáme bratříčky. Ty vyhmatáváme ze země, holí nic nerozhrabujeme. Ucítíme-li dlaní bratříčka, vykroutíme ho, dolíček zaděláme a přitlačíme zemí, aby nikdo nepoznal, že tu bylo sbíráno. Nožem jen oškrabujeme a musíme-li okrajovat, zaneseme okrajky dál a zahrabeme. Najdeme-li na místě starého hřiba, odneseme ho na jiné místo a tam rozhodíme. Tak houbař napomáhá šíření podhoubí a zahlazuje stopu po svém nalezišti.

U naleziště chodí pomalu, jinde rychleji, ale neběhá po lese jako nezkušení houbaři, kteří stále spěchají, aby jim jiný houby nevysbíral. Dobrý houbař nechodí za deště, ale po dešti. Z jara chodí do písečných borovin nebo na kraj lesa, neleze do houštin, to až v létě. Podzim je nejvděčnější. Jde do travin i mechovin, zakryté houby jsou zdravé.

3. Třeba znát lesní stromy a keře. Ovšem, kdo najde břízu, nenajde ještě kozáka nebo křemenáče, je to obráceně. Najdeme-li kozáka, je v blízkosti bříza. Stromy dobře prohlížíme, když najdeme bohaté podhoubí. Ale když jdeme do lesa na houby, nedíváme se na stromy, ale pod stromy. O stromech a houbách rostoucích pod nimi bude článek v příštích číslech.

A. J. Šimr:

Prezident Zápotocký praktickým houbařem.

Druhý dělnický prezident Čs. republiky, Antonín Zápotocký, byl nejen čelným příslušníkem Třetí internacionály, ale jako praktický houbař patřil také do světové internacionály houbařů. Když byl ještě předsedou vlády, trávil svůj volný čas v malé občanské vilce u Vonoklas. Tam se s ním setkal Č. Bauman a píše o tom v »Práci« ze dne 3. IX. 1950:

»Vypravuje, co zde dělá, jak chodí na houby, kolik jich našel, sám očistil, rozkrájel, usušil, jak se chodí koupat, dělá dlouhé túry pěšky až do naprosté únavy (nemá daleko do sedmdesátky) a zkrátka vidíte před sebou šťastného prostého člověka.«

V tiskovém ohlasu smrti prez. Zápotockého bylo vzpomenuto též jeho houbařských zálib. Kdosi napsal o něm, že již jako školák sbíral houby za zvláštních okolností. Hlídal totiž v lese schůzku svého otce s několika politickými pracovníky, při čemž houbařil, a upozornil je na příchod četníka hvízdáním. Když chtěl četník vědět, co to znamená, řekl Toník: »Pískám na houby.«

Není bez zajímavosti, že muž z lidu a první občan státu soudr. Ant. Zápotocký sdílel houbařskou vášeň s vítězným vůdcem socialistické revoluce V. I. Leninem, jenž za svého pobytu na Sibiři prodléval rád v lese a byl »po houbách jako posedlý«. (Viz Kublickij: Jenisej, řeka sibiřská.) Lenin houbařil i později jako hlava státu, jak jsme o tom již referovali (MSb 1957, s. 28).

Břetislav Polák:

Něco o loňském sběru hub.

Psáno v listopadu 1958.

Sběratelé hub si letos stěžovali, že roste málo hub, zejména křemenáčů a hříbků, a proto nebyli se sběrem spokojeni.

Pro chorobu nohy a dosti zhusta velmi nepříznivé deštivé počasí zavítal jsem letos do „své“ mykologické zahrady v Rožďalovicích a na Bezděžu jen málokdy, avšak vždy jsem přišel na své k údivu jiných sběratelů hub. Pravda, na začátku sezóny nerostly ve větším množství hřiby, zato však křemenáčů, špičníků, muchomůrek růžových, později hřibů hnědých aj. nasbíral jsem utěšeně. Sbíral jsem prakticky téměř každou chutově dobrou houbu. Na jaře koncem dubna t. r. to byly čirůvky májovky, později muchomůrky růžové, v létě hřiby všech druhů, křemenáče, lišky, špičníky, čechratky podvinuté a nyní na podzim velké množství čirůvky nahé i dvoubarvé. penízovky sameto- a vřetenonohé, kouřové třepenitky, sluky svraskalé, hřiby hnědé, kožešníci (kačenky), hřiby plstnaté, bedly ztepilé, samozřejmě většina mně známých chutných holuběnek, klouzků sličných i obecných, z Bezděžu navíc ještě zelinky, z Rožďalovic pak pstřeň a havelky. Před 14 dny jsem donesl hřiby plstnaté, havelky, čirůvky nahé i dvojbarvé, ryzce pravé, šťavnatky luční a plžatky modřínové. Na místě, kde rostou havelky v smrkovém lese, našel jsem kromě šťavnatek lučních i 2 třeně, 5 až 6 cm silné, hřibu dubového, úplně zdravé, žel bez klobouků, patrně si na nich pochutnala zvěř. Jedině mne udivuje, že se mi v Rožďalovicích v minulých rocích nepodařilo nalézti zelinky a havelky. Posléze uvedené teprve letos poprvé. Před 10 dny jsem jich posbíral 14 kusů a před týdnem na témž místě 5 exemplářů. Jdu nyní na jisto, na smrk u lesní cesty, kde jsem je objevil, zavěsil jsem suchou větev. Jsem zvědav, zdali se budou tamtéž vyskytovati i v příštích letech. Zato letos nerostly v Rožďalovicích václavky a stroček, ač loni bylo jich nepřeberné množství. Ale z jiných okolních

Obr. 35. Lakovka ametystová — Laccaria amethystina (Bolt.) Maire. — Fotografoval v r. 1958 L. Rýznar — Hulín. Hojná podzimní houba, jedlá.

lesů (ze Mcel, Patřína, Loučeně u Nymburka) byly václavky dováženy na trh.

Před týdnem jsem posbíral i mnohé jiné jedlé i nejedlé houby, z nichž některé mně neznámé, a odeslal jsem je mykolog. společnosti pro stálou výstavku v Karmelitské ulici.

Dne 24. 11. 1958 byl jsem se podívati na luka v Stalinových sadech v Nymburce, zdali rostou čirůvky dvojbarvé a to vzdor nízké teplotě (2° C) a mrazivému větru. Donesl jsem domů téměř 1 kg bezvadných čirůvek, mimo to opět několik mně neznámých hub, které posílám k určení. U Tyršova tělovýchovného učiliště roste v mnoha trsech třepenitka svazčitá, nádherně vybarvená a velmi statná.

Vlastimil Kedyk:

Na návštěvě v SSSR.

Letní prázdniny 1958 jsem strávil s dceruškou-houbařkou v SSSR. Z bohatého programu návštěv, sestaveného sovětskými přáteli, jsme zvolili západní část Ukrajiny, Leningrad, Moskvu, Kyjev, Karpaty a zřekli se lákavého pobytu u Černého moře, příp. na Kavkazu. Neodolali jsme srdečnému pozvání přátel v Moskvě a hlavně v Leningradě. V Karpatech jsme měli před návratem domů odpočívat a sbírat houby.

Čop.

Na sovětské hranici v Čopu nás přijal pohostinně sovětský, neobyčejně čistý a nadmíru pohodlný dálkový vlak se znamenitým osvěžujícím ča-

jem. Od vstupu na sovětskou půdu až po náš návrat, koncem srpna, nás všude obklopovalo srdečné přátelství a příslovečné pohostinství sovětských lidí, znásobené ještě zvlášť vřelým vztahem k Čechoslovákům.

Stanislavská oblast.

Slyšeli jsme dávno o hrůzách hitlerovské okupace, o běsnění fašistických hrdlořezů a banditů, o zpustošených a vypálených vesnicích v bývalé Haliči, z nichž mnohé poznaly tyto hrůzy po druhé, neboť již za první světové války byly vypáleny habsburskou soldateskou a mnoho tisíců nevinných lidí bylo popraveno nebo zahynulo v pověstném koncentračním táboře Thalerhofu. Všechny tyto rány byly po osvobození zaceleny. Již první dojmy byly radostné: všude nový kypící život, budování, bohatství obilních lánů, rostoucí průmysl, podzemní bohatství petroleje, lesy. V noci jsme pozorovali z vlaku fantastický a nezapomenutelný obraz: kol dokola množství nových těžních věží a gigantických planoucích pochodní — nových nalezišť zemního plynu, zásobujících celou oblast i vzdálené kraje levným palivem. V oblastním městě Stanislavi, kde jsme se zdrželi před další cestou do Leningradu, se vaří a topí jen plynem.

V Stanislavi jsme navázali první přátelské styky s různými kruhy obyvatelstva: dělníky, bývalými partyzány a bojovníky Rudé armády, učiteli, spisovateli, lékaři a nakonec jsme pobyli i na vesnici v kolchozu. Nová obydlí, školy, zásobovací střediska, zdravotnické stanice v každé obci, dopravní spojení autobusy, bohatá pole obilní, cukrovka, kukuřice, len, hojnost a láce potravin a ovoce — to jsou dojmy z venkova. Věslávka se spřátelila rychle se školní mládeží a pionýrkami, navštívila vesnické kino a zkusila také, jak se to pracuje na poli na sovětském traktoru. Na vesnici nás všude hostili znamenitými národními jídly: různými boršči, varenikami (pirohy) s různou nádivkou sladkou a ovocnou, zejména višňovou, ale i houbovou; pohankovou kaší, vepřovou pečení, pečenou husou, smetanou, bílým chlebem, ovocnými víny.

Obhlédli jsme pozoruhodnosti a památky Stanislavi a okolí, navštívili oblastní výstavní pavilony, velký městský park s přiléhajícím, nově zřízeným velkým rybníkem-jezírkem a sportovním hřištěm, lékařský institut, pedagogický institut a vykoupali se v Bystrici. Navštívili jsme též židovský hřbitov, kde mezi bílými náhrobními deskami bylo povražděno za fašistů židovské obyvatelstvo. Byli jsme i na místech, kam se dostali sovětští partyzáni, vedeni Kovpakem, až z daleké Ukrajiny a Bílé Rusi, dlouho před Hitlerovým pádem.

Leningrad — Moskva — Kyjev.

Přes Lvov — Vilňus (Litvu) jsme odjeli do Leningradu. Díky laskavé péči přátel z Botanického ústavu Sovětské akademie věd a zvlášť Borise Pavloviče Vasilkova bylo při našem příjezdu o vše postaráno, a již za několik hodin jsme byli plně uchváceni neodolatelným kouzlem severní historické metropole, Něvou, mořem, kanály a mosty, Něvským prospektem, parky, paláci, historickými, revolučními a uměleckými památkami a pomníky. Časté deště a měnivé počasí nedovolily nám oddat se vší této kráse. Vždyť jen prohlídka uměleckých pokladů Ermitáže, v jejíž těsném sousedství jsme bydleli, Puškinova musea, chrámů by si vyžádala několika týdnů. Seznámili jsme se s nábřežím, přístavem a navštívili po krátké plavbě Baltickým mořem Petrodvorec se stopami barbarského ničení uměleckých hodnot hitlerovskými hordami za obléhání hrdinského, nepokořeného Leningradu.

Pokračování příště

Dr. Ladislav Hanuš:

Počasí a houby v roce 1958.

Opět skončil jeden rok a zůstávají vzpomínky na krásy jarní a letní přírody, na veselé bzučení včel a pestřenek, bručení dobráckých čmeláků — i na bodavé komáry a bzikavky v některých místech — a ovšem také na naše vycházky za houbami. Tak jsme si zavzpomínali na rok 1957 (viz příspěvek: „Vzpomínky na rok 1957" v Myk. sb. XXXIV, č. 7 až 10, str. 132), tak podáme zde opět retrospektivní přehled toho, co bylo v roce 1958, pokud se týče vývoje počasí a jeho vlivu na přírodu a houby zvláště.

Mezi počasím a houbařskou vegetací je úzká souvislost v tom směru, že nadměrné sucho, jindy zase chlad nezvyklý v době, kdy má být teplo, nepříznivě účinkují na rostliny a na podhoubí. Houby — letní druhy — nerostou a marně je hledáme. Nenajdeme je ani v místech, kde „zaručeně" by měly růst. Anebo dochází v důsledku nezvyklého chladu za současné nadměrné vlhkosti k takovým nečekaným jevům, jak tomu bylo v létě 1957, když už v polovině srpna se objevily houfně václavky (Armillaria vellea) i jiné podzimní houby.

Počasí roku 1958 nevykazovalo takové abnormality, neobvyklé úchylky a výkyvy jako roku 1957. Byla-li zima 1956/57 mimořádně mírná, měla málo sněhu a na příklad v pondělí 28. ledna 1957 časně ráno i velmi silnou bouři s vichřicí, blesky, hromy a sněhovou vánicí, byla zima 1957/58 lepší, sice také vcelku mírná, ale vykazovala hojnost sněhu hlavně v horách a přinášela hodně radosti zimním sportovcům, v první řadě lyžařům.

Uvedu zde několik výraznějších znaků a poznatků o vývoji počasí:

Nový rok 1958 začal ve středu málo zimně. Bylo zataženo, 4 st. nad nulou, odpoledne fičel vítr. To bylo znamení pro změnu počasí. 2. ledna bylo 2 st. pod nulou, sněžilo. V pátek 3. ledna bylo ráno už 5 st. pod nulou, za dne 2 st. pod nulou, slunečno, rozhledy do dálek. Večer přituhlo na — 10^0, v sobotu ráno bylo už —15^0. V dalších dnech mrazy poněkud polevily, v úterý 7. ledna bylo nad nulou, tálo. Ale večer opět přituhlo a ve středu zase mrzlo za sněhových přeháněk. Takové střídavé teploty byly po celý leden. Konec ledna přinesl zase silnější mrazy.

Počátek února byl mírný. Střídavě slabě pod nulou i nad nulou. V polovině února bylo teplo až 11^0 nad nulou, ale pak přišly zase slabé mrazíky, které potrvaly do konce února.

Přišel březen, který má být předzvěstí jara a oteplování. Ale březen nebyl předzvěstí jara, přesto, že denně přibývalo sluníčka i denního světla. 1. březen měl „teplotu" —12^0. Mrazivé počasí trvalo až do 26. března! Nebylo žádné předjarní oteplení, na které jsme se tolik těšili. Bylo stále studeno. Jen polední sluníčko nás zahřívalo, pokud jsme nebyli ve studeném stínu.

V dubnu také ještě mrzlo. Od 3. dubna mrazy polevily, ale o nějakém teplu ani tu nebylo zdání. Ráno byly 2 st. nad nulou, v poledne kolem 10 st. nad nulou. V polovici dubna bylo jen kolem 0^0. Teprve od neděle 13. dubna mám zaznamenáno v poledne kolem 14^0 nad nulou a že lítaly za poledního hřejivého slunce včely, mouchy a že v zahrádce se procházeli malí obecní mravenci černí (Lasius niger). Ale většinou bylo chladno, průměrně od 2 do 5 st. nad nulou do konce dubna!

Zima se houževnatě držela, i když nebylo tzv. aprilové počasí (tj. s velikými přeháňkami), takže ve vegetaci nastalo veliké zpoždění. Co zde žiji na Teplicku, vždy kolem 20. dubna a před 1. květnem jsme již

jezdívali na jarní výlety do Středohoří a do Labského údolí obdivovat se kráse jarních květů ovocných stromů. Avšak duben 1958 tyto radosti nám svým chladem pokazil. Teprve 30. dubna jsem mohl zaznamenati pronikavější oteplení do 16° nad nulou v polední době.

A konečně přišel toužebně očekávaný 1. květen, 1. máj, náš veliký svátek. Nezklamal nás. Ráno bylo 7° nad nulou, přes den dokonce 20° nad nulou. Bylo silně oblačno, občas silnější vítr. V pátek 2. května bylo už 21° tepla a odpoledne se přehnaly bouřky — dvě za sebou. Po nich se ještě odpoledne ochladilo na 15° nad nulou. V sobotu 3. května byla ráno krátká bouřka (přesto, že nebylo žádné horko!), nejv. teplota 12°, studený vítr. V pondělí ráno (5. května) bylo ráno jen 0°! Ale téhož dne vyskočila teplota na 18° nad nulou.

Ovocné stromy a jarní květy se teprve nyní začínaly náležitě rozvíjet, teprve v polovině května! Také trvalky v alpinu měly veliké zpoždění. Tak např. plícník, petrklíč a jiné rozkvétaly plně teprve nyní (začaly těsně před 1. květnem) a kvetly dlouho do konce května, ač jindy nám kvetly po celý duben a v květnu nastoupily již jiné jarní květy. Opravdu nebývalé to zpoždění!

Tento příliš chladný jarní čas dlouho trvající nemohl zůstat bez vlivu také na houby. Jistě to bylo příčinou toho, že v roce 1958 houby daly tak dlouho na sebe čekat. Ani červenec nepřinesl houbařům radost. Sice v novinách jsme četli zprávičky, že houby „už" rostou, ale to bylo omezeno na kraje teplejší. Vzpomínám si na některý rok, kdy už v červnu jsem našel v lesích teplické Doubravky hojně hřiby žlutomasé (Boletus chrysentereon, také: Xerocomus chrys.), čili babky, sameťáky, stejně jako chutné poddoubníky-kožáky (B. či Xerocomus subtomentosus) i jiné. Ale to jsme měli také už od konce března teplé dny, půda se více a lépe prohřívala i napájela vlhkem, než tomu bylo na jaře 1958. V tomto roce ani v červenci jsem uvedené houby nenašel.

Zbývá ještě připomenout si vývoj pozdního jarního a letního počasí.

Tak v květnu jsme zažili nejvyšší už letní teploty ve dnech 21. (středa), kdy bylo dusno při 25° a přišly bouřky, pak ve dnech 25. a 26. května, kdy byly teploty 27 až 28°! Zajímavý byl 27. květen, který od noci skoro přes celý den vykazoval hojnost bouřek.

Červen začal v neděli s krásným letním počasím s menší kupovitou oblačností. Byly to ony klidné kupy za pěkného letního počasí bez sklonu k bouřkám. Nejvyšší teplota 22°, tedy příjemně. V úterý 3. června vystoupila teplota až k hranici 26°, přibývalo oblačnosti a odpoledne se vyskytly v okolí bouřky. Následující den bylo zataženo, deštivo, večer protrhaná oblačnost. Teploty klesly na průměr 15°. A jak bylo na Medarda? Na 8. června, kritické doby, která má rozhodnout o tom, zda bude nadále pěkně nebo nadměrné mokro či málo slunce? Byla silná oblačnost, ráno 12°, odpol. 22° a silný nárazovitý vítr, občas přeháňky. Slunce palčivě hřálo. Také 9. června byla odpoledne krátká přeháňka. V následujících dnech bylo hodně oblačno, byl i chladný vítr, tu a tam krátká přeháňka. V polovině června byla celkem malá oblačnost, teploty mírné, zpravidla nepřesahující hranici 25°. Bouřky se dostavily teprve ve dnech 22. a 23. června. Vcelku vykazoval červen dosti proměnlivé počasí, s mírnými teplotami a byl chudý na bouřky proti květnu, kdy bylo více bouřek. Nebylo to pravé „Medardovské počasí" čili dopadlo to docela dobře.

1. červenec byl v úterý, měl teplotu 25° a bylo pěkně s kupovitou oblačností hlavně dopoledne. První červencový týden byl nadmíru bohatý na bouřky, zejména v sobotu 5. července stíhala jedna bouřka druhou od polední doby až pozdě do noci. Byl to pravý letní měsíc.

který ale vykazoval i značné výkyvy v teplotách. Neb byly dny, kdy bylo docela chladno. V druhé polovině července jsme byli ve Vysokém n. Jiz. Tam jsme prožili několik bouřek, ale největší s pravým ohňostrojem blesků, s vichřicí, která lámala a vyvracela veliké stromy, jsme zažili v noci z 1. na 2. srpna.

Také srpen byl střídavý, ale nebylo to tak zlé jako před rokem (1957). Bylo rovněž hodně bouřek. Ale houby začínaly růsti teprve asi v polovině srpna a říkali mi houbaři např. ve Vysokém n. Jiz., že je letos (1958) dosud málo hub. Byl jsem pak v Harrachově týden a tamní houbaři si už libovali, jaké pěkné hříbky i křemenáče našli. Svůj letní pobyt jsem zakončil na Vysočině u H. Holetína v lesích, kde jsme našli hodně růžovek (muchomůrky růžové), křemenáky, zato méně hřibů než tam obvykle bývalo.

Září bylo pěkné, o mnoho lepší než před rokem. První polovina září měla ještě letní vedra.

Podzim přinesl hojnost hub, našel jsem na Doubravce v září i březové kozáky, ve Středohoří hodně vysokých bedel. Zato václavek bylo méně než před rokem. Hodně bylo též fialových čirůvek, strmělek (nálevkovitých a pak hlavně mlženek) a jako vždycky na Doubravce od října hodně žlutých plžatek modřínových. O těch mohu prohlásit, že dosud nikdy, v žádném roce, nezklamaly. Každý podzim je najdu v modřínových hájích na teplické Doubravce. Zato u fialových čirůvek je štěstí houbařské střídavé. V některém roce je jich hodně, jindy zase velice málo. A také střídají svoje stanoviště. Ještě později se pak vyskytly už zimní houby: penízovky sametonohé (Collybia velutipes).

Končil rok 1958. Začal Nový rok 1959. Co nám přinese? Doufejme, že další upevnění míru ve světě, lepší dorozumění mezi národy, krásné počasí v krásné přírodě a houbařům hodně krásných úlovků!

S. Havelka:

Ještě jedny známky s portréty hub.

O plánovaných emisích poštovních známek s houbami u nás a v Polsku byla již v tomto časopise zmínka dříve.

Nyní se dovídám, že známky s portréty hub vydala v červenci m. r. také poštovní správa Rumunské demokratické republiky. Jde o serii 10 příležitostných známek s vyobrazením následujících jedlých hub v těchto hodnotách:

5 bani, modrá, tmavohnědá a světle hnědá, bedla vysoká, kozák, 10 bani, bronzově hnědá, oranžově žlutá a hnědá, kuřátka, 20 bani, šedá, červená a tvamožlutá, much. císařská, 30 bani, tmavozelená, oranžová, a hnědá, ryzec, 35 bani, modrá, světle hnědá a tmavohnědá, václavka, 55 bani, olivová, červenavě hnědá a hnědá, hník, 1 lei, zelenomodrá, světle hnědá a tmavohnědá Morchella conica — smrž špičatá, 1,55 lei, tmavošedá, šedožlutá a růžová, pečárka, 1,75 lei, zelenožlutá, tmavohnědá a světle hnědá, hřib obecný, 2 lei, modrozelená, oranžově žlutá a hnědá, liška ob.

Známky navrhl H. Meschendörfer, vytiskla je trojbarevným ofsetem rumunská státní tiskárna v Bukurešti na bílém papíře bez

průsvitky, rozměry známek 27 × 37,8 mm, zoubkování 14. Jistě i tyto známky budou míti zvláštní přitažlivost pro houbaře, a to zvláště pro ty, kteří se také zabývají filatelií.

Ant. Oktábec:

Čtyřicet let „Mykologického sborníku“, Časopisu Čs. houbařů.

Třicátý pátý ročník „Mykologického sborníku“ — Časopisu čs. houbařů (MS, ČČH) je ročníkem jubilejním. Časopis počal vycházet v roce 1919, před čtyřiceti lety. Byl prvním naším výhradně mykologickým časopisem.

U příležitosti 40. výročí existence časopisu pokusíme se načrtnout jeho stručnou historii, zejména ve vztahu k mykologickému ruchu minulých let.

Mykologický sborník byl založen po skončení první světové války v r. 1919 Dr. Fr. Smotlachou a prof. Dr. Bohumilem Němcem. Situace pro vydávání výlučně houbařského časopisu byla neobyčejně výhodná. Propagační činností řady houbařských pracovníků, zejména učitele Jana Bezděka, Dr. Jana Macků a Dr. Fr. Smotlachy zvýšil se u nás během první světové války zájem o houby do nebývalých rozměrů. Nemalý vliv měl jistě nedostatek potravin během válečných let 1916—1918.

Velký počet zájemců o mykologii, zejména o praktickou mykologii shromáždil se okolo nově založeného časopisu a vytvořil jeho stálou autorskou základnu. Byli to zejména: Dr. Bubák Fr., Dr. Domin K., Ing. Hněvkovský

Obr. 36. Boletus parasiticus (Bull.) hřib příživný. Parasituje na plodnicích pestřece obecného (Scleroderma vulgare Horn.) Kresba nejvýznačnějšího ilustrátora ČČH Jindřicha Kučery 1920.

J., Harant V., Joachymstal J., Dr. Klika J., Klika B., Kudrna J., Dr. Kavina K., Dr. Kořínek Fr., Kolařík Fr., Kučera Jindř., Dr. Macků J., Mašek J., Melzer V., Maximovič R., Mareš V., prof. Neuwirth Fr., Dr. Němec B., Otruba J., Dr. Picbauer R., Dr. Prát S., Petržilka J., Probošt Fr., Dr. Peklo Jar., Rejsek J., Ing. Sak V., Dr. Smotlacha Fr., Stejskal V., Sýkora J., PhDr. Šedivý J., Dr. Štefan J., Veselý R., Vobejda J., Votruba J., Zvára Jar., Zvěřinová Olga, prof. Žofka J. a četní jiní.

Časopis byl určen k propagaci vědecké i praktické mykologie. Poněvadž však většina přispívatelů i odběratelů byli (a jsou dosud) praktičtí houbaři, pojednává časopis převážně o velkých houbách — makromycetech.

V roce 1921 vyvrcholila organisační činnost mykologů a houbařů, seskupených okolo Dr. Fr. Smotlachy, založením Čsl. mykologické společnosti. Mykologický sborník se stal pak orgánem této společnosti.

Během čtyřiceti let svého trvání prodělal Mykologický sborník četné změny redakční, administrativní i technické.

Ročníky I. a II. byly řízeny prof. B. Němcem a Dr. F. Smotlachou. Ročníky III. a IV. řídil Dr. Smotlacha s užším výborem ČMS jakožto redakční radou. Ročník V. až XXIII. vydával a řídil Dr. Smotlacha sám. Ročníky XXIV.—XXXII. byly řízeny Dr. Smotlachou s redakční radou a kruhem spolupracovníků a vydávány ČMS. Ročníky XXXIII. a XXXIV. vyšly za redakce redakčního kruhu v čele s RNDr. Jiřím Hlaváčkem.

Administrace I.—III. ročníku byla v nakladatelství B. Kočího, administrací IV.—VI. ročníku vedl učitel R. Veselý současně s „Houbařskou poradnou", administraci VII.—XXIII. ročníku vedl Dr. Smotlacha a od XXIV. ročníku je administrace prováděna ČMS.

Od XV. ročníku má ČČH hlavní název „Mykologický sborník".

Během svého trvání měl časopis nestejný rozsah. I. ročník měl 360 stran, II. ročník 280 stran, nejmenší rozsahem byly ročníky III.—VI. o 120—128 stránkách a od VII. ročníku se rozsah ustálil na 156 stránkách.

Počínaje ročníkem XXVI. má MS dnešní, oproti původnímu zmenšený formát.

Ročníky XVII.—XXIII. byly vydávány za střídavé podpory ministerstva školství a národní osvěty, hl. m. Prahy, ministerstva zemědělství a lesnictví a Čs. badatelské rady.

Od samého počátku ČČH byla při jeho redakci bezplatná „Houbařská poradna", která byla již dříve zřízena Dr. Smotlachou. V této poradně bylo do dnešního dne určeno více jak 100.000 přinesených nebo zaslaných hub.

Redakci časopisu v jeho začátcích řídil český přírodovědec, botanik a mykolog světového jména, akademik prof. Dr. B. Němec (loni dožil 12. března 85 let) a doc. Dr. Fr. Smotlacha, žák dříve jmenovaného a prof. Dr. Velenovského.

V dalším bude dle jednotlivých ročníků shrnuta nejdůležitější činnost ČMS a Myk. sborníku, jak se projevovala v uveřejněných článcích.

Ročník I (1919—20). Prvým článkem ročníku je životopis učitele a mykologa Jana Bezděka od J. Maška, kterým se časopis přihlásil k bezděkovské tradici. Články J. Kučery „Záhady muchomůrky tygrované — Amanita pantherina DC", K. Kudrny „Příhody s muchomůrkou šedou a tygrovanou", V. Lunáčka „Záhady muchomůrky tygrované" ukazují, jaké nejasnosti v té době byly v otázkách jedovatosti některých hub. Z dalších článků výběrem: Klika J. E.: „O podhoubí", Kudrna K. „Dvě záhadné holubinky", Zvára Jar. a Melzer V. „Podrobný popis Russula viscida Kudrna". V ročníku je více článků pojednávajících o holubinkách, jejichž autory jsou mykologové Melzer V., Zvára J., Kudrna K. a Kučera J.

Prvý ročník je vybaven atlasem hub se 100 fotografiemi a je škoda, že další ročníky již atlas nemají.

V roce 1919 vyšlo malé dílko V. Melzera „Jedlá nebo jedovatá?“ (2. vyd. 1940).

Ročník II. (1920—1). V ročníku jsou kromě jiných čtyři články o pečárkách od myk. Kučery J., Lunáčka V., Smotlachy F. a Kudrny J. a asi 10 článků pojednávajících o holubinkách. Dále článek Dr. B. Němce „Jak rychle rostou houby“ a článek Dr. F. Smotlachy „Jarní houby kustřebkovité — Pezizaceae“. Je nutno se zdržet u článku Dr. F. Smotlachy „Revise jedovatých hub“, který je důkazem, jaká nejistota tehdy panovala v poznání jedovatosti a nejedovatosti některých hub. V článku se jeho autor správně domnívá, že Amanita citrina Schäffer — muchomůrka citronová se svými varietami A. alba a A. mappa (synon.) není jedovatá. Naproti tomu se domnívá proti tvrzení myk. Kučery, uvedenému v článku „Záhada muchomůrky tygrované“ (I. roč.), že Am. pantherina (DC) — muchomůrka tygrovaná není tak jedovatá.

II. roč. nemá jako přílohu atlas hub. Ten byl vydán samostatně s názvem „Naše houby“ díl 2. (Dr. F. Smotlacha-Dr. B. Němec).

Podle zpráv uveřejněných v tomto ročníku rostlo v roce 1921 málo hub.

ČMS. V tomto ročníku ČČH je uveřejněna radostná zpráva, psaná Dr. Smotlachou, že byla ustavena dlouho očekávaná „Československá mykologická společnost“. Ustavující valná hromada se konala dne 15. června 1921. Společnost měla již ve svých začátcích přes 1000 členů, z toho přes 600 odběratelů ČČH. Za „Českou botanickou společnost“ se valné hromady zúčastnil prof. Dr. K. Domin a Dr. Novák. Předsedou nové společnosti byl zvolen Dr. F. Smotlacha, místopředsedou J. Zázvorka. Členy užšího výboru ČMS byli zvoleni: Dr. B. Němec, Dr. K. Domin, Dr. K. Kavina, R. Veselý (jednatelem), J. Hulakovský (pokladníkem), B. Klika a Křižan. Náhradníky: prof. J. Žofka, Z. Frič a J. Zeman. Do širšího výboru bylo zvoleno ze Slovenska 12, ze Slezska 3, z Moravy 29, z Prahy a okolí 27, z ostatních Čech 74 členů a 5 náhradníků. Za úřední list ČMS byl stanoven ČČH.

ČMS vyvíjela od samého počátku intensivní činnost. Bylo založeno několik odboček, kupř. v Červeném Kostelci, v Trenčíně a v Mělníce. Houbařské kursy vedli myk. Kučera, Kudrna, Žofka, Hampl a jiní. Přednášky byly konány v botanickém ústavu a přednášejícími byli J. Rejsek, Dr. F. Smotlacha, B. Klika, Dr. K. Domin, Dr. J. E. Klika a jiní.

Knižními dary byla založena knihovna ČMS.

Ročník III. (1922—3). Mezi ročníkem II. a III. byla roční pauza. Vznikla špatnou finanční situací listu v nakladatelství (B. Kočí). Na obálce 1. sešitu je zpráva tohoto znění: „Časopis v prvých dvou ročnících neměl takový počet odběratelů, aby jeho existence byla hmotně zajištěna a nakladatelství na časopis doplácelo a snižuje proto dosavadní předplatné z 36,— Kč na 15,— Kč doufajíc, že snížením předplatného dosáhne se větší počet odběratelů. Dále se ve zprávě oznamuje, že větší články přispívatelů nebudou v časopise uveřejňovány, ale budou vydávány knižně.

Mezi mnoha články jsou některé, rozšiřující mykol. vzdělání odběratelů. Např.: K. Domin „Rozšiřování vyšších hub živočichy“, Jar. Klika „O soužití (symbiose) hub“ a „Fylogenese hub“. V ročníku je vzpomínkový článek k úmrtí botanika Dr. Jos. Holubyho, který zemřel 14. 6. 1923. Zemřelý uveřejnil vcelku asi 160 drobných i větších prací, hlavně floristických, zajímal se o mykologii a byl odběratelem ČČH.

ČMS. Činnost byla bohatá. Na valné hromadě, která se konala 1. 10. 1922 bylo zvoleno toto předsednictvo: předsedou Dr. F. Smotlacha, místopředsedou Dr. Klika, jednatelem R. Veselý a pokladníkem inž. Hulakovský. Do užšího výboru byli kromě jiných zvoleni: Dr. B. Němec, Dr. K. Domin a Dr. K. Kavina. Byly založeny další odbočky, a to v Čes. Brodě, St. Bo-

leslavi, Kladně, Modřanech a jinde. V říjnu 1922 byl v Praze pořádán třídenní houbařský kurs, kterého se zúčastnilo 200 osob. V roce 1922/3 bylo v Praze konáno 45 přednášek význačných mykologů a podniknuto 14 vycházek pořádaných ústředím ČMS. V té době byly pořádány 4 houbařské výstavy a 4 kursy. Řada přednášek a kursů byla pořádána v Chrudimi (Kudrna), v Příbrami (V. Malý), v Bělčicích u Blatné (J. Kučera), v Domažlicích (B. Melzer) a jinde.

Rok 1922 byl podle zpráv houbařky velmi dobrý a jeden kg hříbků stál i 1,— Kč, naproti tomu rok 1923 byl špatný a koncem srpna stál 1 kg hříbků 50,— Kč.

Ročník IV. (1923—4). V tomto období prodělával časopis krisi, která se vlekla již během vydávání předešlého ročníku. Skupina mykologů, soustředěná v „Mykologickém klubu" a v „Klubu přírodovědeckém" založila v lednu 1924 další mykologický časopis (měsíčník) s názvem „Mykologia" s redaktorem prof. Dr. J. Velenovským v čele.

„Mykologia" byla časopisem o vysoké úrovni a přitom poměrně blízkým praktickému houbaři snahou o co nejširší poznání vyšších hub. Její dnešní pokračovatelka „Česká mykologie" má dnes vysloveně vědecký charakter. „Mykologia" však zanikla po vyjití 8. ročníku v r. 1931. S „Mykologií" zanikl i původní „Mykologický klub".

Počínaje IV. ročníkem byl ČČH vydáván Dr. F. Smotlachou. Okruh přispívatelů se zmenšil. V ročníku byli mezi jinými uveřejněny tyto články: Kučera J. „Pečárka Bernardova — Psalliota Bernardii Quél. s. Ricken?", Melzer V. „Barevná reakce houbových plodnic", Žofka J. „Houby v dolech uhelných".

ČMS. V roce 1923 se valná hromada nesešla. Stalo se tak až 3. února 1924. Předsedou byl zvolen opět Dr. F. Smotlacha, místopředsedou Ing. Sak; Dr. Němec a Dr. Domin přešli z užšího do širšího výboru ČMS; Dr. Kavina již ve výborech není. O valné hromadě byla v ČČH uveřejněna pouze zpráva jednatele. Dne 28. dubna 1924 se sešla mimořádná valná hromada a 30. června 1924 druhá, přičemž byla opět uveřejněna pouze jednatelova zpráva. Na další řádné valné hromadě, konané dne 15. února 1925 se volilo předsednictvo na 3 roky (předsedou zvolen Dr. Smotlacha, místopředsedou Ing. Sak; Dr. Němec a Dr. Domin již ve výborech nejsou).

Ročník V. (1925), VI. (1926), VII. (1927), VIII. (1928), IX. (1929) a X. (1930). V šestiletém období 1925—30 vycházel ČČH pravidelně. Poměry ČČH i ČMS se uklidnily. V ČČH se objevuje méně vědeckých sdělení, časopis se zaměřuje skoro výhradně na praktickou mykologii. Avšak populárně vědecké články, lidu přístupné, byly dobrou školou pro čtenáře časopisu. Českých mykologických publikací bylo také již více. Pro vědecké studium dílo Dr. J. Velenovského „České houby", vyšlé 1920—1922, pro praktické houbaře ilustrovaný kapesní klíč „Český houbař" Dr. J. Macků, který v roce 1924 vyšel již ve 3. vydání, přičemž prvá dvě vydání vyšla o 50.000 výtiscích. Tento počet sám o sobě ukazuje na velký zájem o vyšší houby v našem národě. V roce 1926 vyšel „Atlas hub" prof. Dr. K. Kaviny s 24 barevnými tabulemi hub malovaných O. Zejbrlíkem (popsáno a namalováno 100 druhů hub). V roce 1927 vyšly „České holubinky" od V. Melzera a J. Zváry. Toto dílo bylo podnětem mnohým mykologům ke studiu tohoto těžkého rodu. Byli to zejména myk. Melzer, Zvára, Kučera, Smotlacha, Kolařík, Voráček, Lingr, Riedl, Fremr a Zvěřinová. Kromě zmíněných článků o holubinkách a některých jiných jsou v **V. ročníku** články: Němec B. „Vypouštění výtrusů z plodnic hub", Smotlacha F. „Kozák vrásčitý čili habrový — Boletus rugosus Fr.", Kučera J. „Pásenka pruhovitá — Telamonia evernia Fr." a Mareš V. „Boletus Boudieri Quél. — hřib Boudierův. V **VI. ročníku** jsou články: Mareš V. „Vláknice v našem okolí", „Pholiota radicosa Bull.

— šupinovka kořenatá“ a „Craterellus crispus (Sow. 1797) — stroček kadeřavý“, Kučera J. „Lactarius scrobiculatus Scop. — ryzec ďubkovaný“, „Clitocybe gilva Pers. — strmělka bledožlutá“ a „hnojník huňatý nebo zaječí — Coprinus lagopus Fr.“, Veselý R. „Strmělka kapustová — Clitocybe decastes Fr.“, Melzer V. „Houževnatec šupinatý“. V **VII. ročníku** jsou články: Staněk V. J. „Naše hvězdice“, Maličký Fr. „Křemenáč přitvrdlý — Boletus duriusculus Kalch.“, Mareš V. „Lepiota helveola Bres. 1891 — bedla červenavá“, Kučera J. „Dva skvosty“, „Pavučinec Riederův — Phlegmacium Riederi Weinman.“ a „Hnojník vroubkovaný — Coprinus crenatus Lash.“. V **VIII. ročníku** jsou články: Melzer V. „Nová reakce“, „Ještě nová reakce“ a „Chlamydospory“, Smotlacha F. „Limacium aurantiorubrum sp. n. — Plžatka oranž. červená“, Kučera J. „Hřib královský — Boletus regius Krombh.“ a „Dvě čechratky — Paxillus“, Fremr V. „Rovetka pýchavkovitá (obecná, hvězdovitá) — Nyctalis lycoperdioides Bull., asterospora Fr.“. V **IX. ročníku** jsou články: Kučera J. „Čirůvka nechutná — Tricholoma inamoenum Fr.“, „Šupinovka ohnivá — Pholiota flammans Fr.“, „Štítovka rounatá — Pluteus pellitus Pers.“, Melzer V. „Chemická reakce“ a přes 20 článků o holubinkách. V **X. ročníku** jsou články: Smotlacha F. „Boletus elasticus Sm. — hřib pružný“, Melzer V. „Houževnatec přivázlý — Lentinus adhaerens Schw.“, Beneš R. „Houževnatec šupinatý“. „Lepiota haematites Berk. — bedla naběhlá“ a „Dvě bedly“, Fremr V. „Sluka (šupinovka) svraskalá — Rozites (Pholiota) caperata Pers.“; Kučera J. „Hypholoma Candolleanum Fr. a Psathyra fatua Fr.“.

V V. ročníku je zpráva o prof. Dr. Fr. Bubákovi, který zemřel dne 19. X. 1925. Jmenovaný byl profesorem botaniky a fytopatologie a vědcem světového jména. Zasloužil se o výzkum nižších hub.

Obr. 37. Choroš kozí noha, Polyporus Pes Caprae Pers., jedlý. Kreslil vynikající spolupracovník ČČsH Fr. Tyttl (1931).

V r. 1927 počalo vycházet dílo Bresádolovo „Iconographia mycologica". V roce 1934 vyšel poslední 26. díl. Do ČSR bylo zasíláno 8 výtisků (viz Dr. Pilát, ČČH, roč. XIV, str. 12).

ČMS. ČMS měla počátkem roku 1926 asi 1000 členů. Do téhož data uspořádala společnost 250 kursů a přednášek a asi 120 vycházek. Výstavy byly pořádány v Praze i na venkově.

Dle zpráv v ČČH uveřejněných bylo jaro a léto 1926 příliš vlhké, rok 1927 byl suchý, rok 1929 byl také suchý, takže po všechna ta léta rostlo málo hub.

Ročník **XI—XVIII. (1931—1938).**

Všechny ročníky vyšly pravidelně, shodně s kalendářními roky.

V **XI. (1931) ročníku** jsou články: Smotlacha F. „Poměr mezi Boletus bovinus L. a Gomphidius roseus Fr." a Tyttl Fr. „Choroš kozí noha a choroš běločerný". (Pozn.: Učitel a mykolog Fr. Tyttl byl ilustrátorem hub. Prof. Dr. Velenovský se zmiňuje ve svých „Českých houbách" o Tyttlově atlase hub a označuje jeho malby za skvostné. Jedná se asi o 2000 kusů obrazů). V **ročníku XII. (1932)** jsou články: Beneš R. „Limacium penarium Fr. — plžatka buková" a „Pholiota radicosa Bull. — šupinovka kořenatá", Fremr V. „Hřib Stejskalův — Boletus Stejskalii Bres.", Kučera J. „Závojenka dubnová — Entoloma aprile Britz.", „Zelené pavučince" a „Roje hub", Tyttl Fr. „Ryzec černohlávek — Lactarius ligniotus Fr.", Pilát A. a Veselý R. „O novém druhu kotrče z Krkonoš — kotrči Němcově — Sparassis Němcii sp. n.", Beneš R. a Melzer V. „Příspěvek k poznání druhu Cordyceps parasitica Wildenow", Smotlacha F. „Sedesátiny univ. prof. V. Němce" (v článku je uveden seznam jubilantových mykol. prací) a Melzerova zpráva o monografii Dra. H. Singra „Monographie der Gattung Russula 1932", ve které je přehled všech tehdy známých holubinek.

V **ročníku XIII. (1933)** jsou články: Pilát A. „Geaster triplex — hvězdice trojdílná v Čechách", Mašek J. „Život a mykologické dílo MUDr. J. V. Krombholze", Simr Jan „Břichatkovité houby xerothermních porostů Milešovského středohoří", Veselý R. „Pýchavka hnědá — Lycoperdon spodicium Pers. na stepích v okolí pražském", Smotlacha F. „Hřib či podoubník krvavý — Boletus versicolor Rostk.", Sak V. „Čirůvka hlíznatá — Tricholoma bulbigerum Alb. Schw.", Kučera J. „Kožnatka granátová — Dermocybe malicoria Fr." a Podzimek Jan „Inocybe mucronata Heim, nový druh z rodu vláknic pro Čechy". V ročníku je Melzerova zpráva o vyšlém díle R. Veselého „Revisia critica Amanitorum europearum", psaném latinsky a vyšlém v Berlíně 1933. Autor se v díle snaží vnésti světlo do tohoto důležitého rodu.

Dne 20. VI. 1933 zemřel člen ČMS a autor více článků v ČČH, odborný učitel a mykolog V. Fremr.

Dle zpráv ČČH byl rok 1933 suchý a rostlo málo hub.

V **ročníku XIV. (1934)** jsou kupř. články: Barda B. „O bílém klouzku zvaném hřib Boudierův", Beneš R. „Nový druh rodu Psalliota Fr.", „Pozoruhodný případ polymorfie výtrusů u Psalliota campestris L." (pokrač. v XV. roč.), Vacek V. „Šupinovka tuhá — Pholiota dura Bolt.", Babička J. „Hniloba ovoce" a „Černá hniloba ovoce" a Pilát A. „O choroši šupinatém a jeho odchylných formách" (pokr. v XV. roč.) atd.

V atlase hub evropských vyšla jako I. sv. monografie: Veselý R. „Amanita Fr. — Muchomůrka".

Dne 30. X. 1934 zemřel učitel a mykolog Jindřich Kučera z Bělčic u Blatné. Jeho úmrtí byla velká ztráta pro ČČH, neboť v časopise uveřejňoval mnoho článků a byl jeho ilustrátorem. Spolu s J. Bezděkem a Fr. Tyttlem tvořil trojici znalců hub.

V roce 1934 rostly houby v takovém množství, že nebylo pamětníka (rostly ještě v listopadu a v prosinci).

Ročník XV. (1935). Počínaje tímto ročníkem má ČČH hlavní název „Mykologický sborník" (dále jen MS). V ročníku jsou kromě jiných tyto články: Babička J. „Padlí růžové — Sphaerotheca pannosa (Wallr. Lév.", Kubík

Obr. 38. Čirůvka dvoubarvá, Tricholoma bicolor Schr. I C tř. Jedlá, velmi chutná podzimní houba. Kreslil Mir. Smotlacha (1936). ČČsH.

A. „Jak účastní se velké houby na stavbě lesní půdy", Paleček J. „Proč rod Astraeus oddělen od rodu Geaster", Burda B. „O bílém klouzku zvaném hřib Boudierův", Smotlacha Fr. „Boletus Sykorae Sm. — hřib černohnědý", „Závojenka olovová — Entoloma lividum Bull.", Sýkora J. „Boletus aereus Bull. — Kallenb.", Hrabáček J. „Václavka císařská — Armillaria imperialis Fr.", Tyttl Fr. „Čirůvka nahloučená" atd.

V roce 1935 byl vydán Dr. F. Smotlachy „Přehled hub" a v letech 1936 a 1938 druhé a třetí jeho vydání. V přehledu hub je uvedeno cca 1000 našich nejdůležitějších hub a je vybaven 135 vyobrazeními; sloužil především jako katalog pro výstavy hub.

V atlase hub evropských vyšla jako II. sv. monografie: Pilát A. „Pleurotus Fr. — Hlíva".

ČMS pořádala v době od 11.—19. května výstavu hub v rámci výstavy hospodářské ve Stromovce za účasti 130.000 osob. Výstavy hub konané dne 19.—23. června v rámci Výstavy weekendové na Střeleckém ostrově se zúčastnilo 30.000 osob.

Dne 14. III. 1935 zemřel člen redakce a spolupracovník MS a člen užšího výboru ČMS inž. R. Vojtíšek. Pokračování příště.

* * *

Václav Melzer: Tři krutě jedovaté houby na Domažlicku. Okresní vlastivědné museum v Domažlicích vydalo v r. 1958 tento spisek k uctění autora a jeho mykologického díla. Práce je doplněna barevnými obrazy much. zelené, pantherové a závojenky olovové. Za 5,— Kčs můžete obdržet v redakci našeho listu. Ing. Sm.

Ostrožnie, grzyb trujący (Grzyby trujące i zatrucia grzybami) je zajímavá knížka od Dr. Stanislava Grzymała, vydaná v r. 1958 ve Varšavě.

Je určena pro všechny zájemce o houby. Názorným způsobem poučuje o houbách všeobecně se zaměřením varovat sběratele před houbami jedovatými. Je doplněna barevnými obrazy hlavních jedovatých hub a hub jim podobných, s nimiž se zaměňují. Autor uvádí též svůj objev, jedovatou kožnatkou plyšovou — Cortinarius (Dermocybe) orellanus Fries. Některé druhy u nás doporučované (čechr. podvinutá) nebo v malém množství (pestřec) pokládá za jedovaté. Autor má velkou zásluhu na vydání vyhlášky o oběhu hub v kraji poznaňském. V ostatním Polsku není dosud prodej takto regulován. Ing. Sm.

MUDr. Josef Herink: Otravy houbami. Stát. zdravotnické nakladatelství v Praze 1958. Kniha pojednává na 128 stranách podrobně o otravách různými druhy hub. U každého druhu je uvedena etiologie, pathogenese, semiologie, prognosa, diagnostika a therapie. Je především určena pro lékaře. Rejstřík s výkladem lékařských termínů zpřístupňuje publikaci i široké veřejnosti. Stran 128, příloh 16, vyobrazení 39, cena kart. výtisku 11.50 Kčs. Prodejny n. p. Kniha. Ing. Sm.

17 mrtvých při sbírání žampionů. Před vánocemi r. 1958 se událo v severovýchodní Belgii opravdu neobvyklé neštěstí. Staré katakomby z římských dob, používané pro pěstování žampionů, se náhle sesuly a zasypaly řadu lidí. 17 z nich se nepodařilo vyprostit. V době nehody bylo v podzemních chodbách 150 lidí, kteří se sběrem zabývali. Zpráva z novin.

Houby o vánocích na Příkopech. Ošatky pestré směsi hub z mandlového těsta, velmi věrně napodobených hřibů, křemenáčů, lišek, bedel, pěnízovek, pýchavek, čirůvek atd. budila pozornost Pražanů. Vyrobil cukrář-houbař s. Myšák. Redakce

A. Šafrová: „Ukaž, co umíš!" Chlapec mých známých dostal k Vánocům hru: „Ukaž co umíš!" Byla tam též otázka: „Co je to pečárka?" A odpověď" „Houba rostoucí na bucích a topolech." Co by žampion dělal na stromě? Jak je to možné, že se může něco takového napsat?

f) Spolkové zprávy.

Dr. Jiří Hlaváček:

K 80. výročí narození Václava Melzera

26. srpna 1958 dožil se osmdesáti let zasloužilý československý mykolog, ředitel měšťanské školy v. v. Václav Melzer, čestný člen Francouzské mykologické společnosti v Paříži, Čs. vědecké společnosti pro mykologii v Praze, Čs. mykologické společnosti v Praze a Společnosti pro vědu, umění a práci v Plzni.

Václav Melzer se narodil 26. srpna 1878 ve Vlkýši u Stříbra v rodině učitele německé tovární školy. Obecnou školu vychodil ve Lštění u Domažlic, nižší gymnasium vystudoval v Domažlicích a učitelský ústav absolvoval v Plzni.

Po absolutoriu nastoupil r. 1901 jako podučitel zprvu v Úboči u Kdyně, později v Záhořanech u Domažlic. Od r. 1911 působil jako učitel na měšťanských školách v Domažlicích. V r. 1934 se stal ře-

dítelem měšťanské školy v Kdyni. Roku 1938 odešel trvale do výslužby a usadil se v Domažlicích.

O botaniku se začal zajímat již na učitelském ústavě, pod vedením svého učitele, významného přírodovědce Cyrila rytíře Purkyně. Od té doby stala se mu hlavní zálibou a polem celoživotní práce. Zprvu se věnoval rostlinám kvetoucím, pak mechům a lišejníkům, konečně houbám. V krátké době pilné práce sběratelské a určovací stal se vynikajícím mykologickým odborníkem. I když studoval všechny velké houby, brzy věnoval zvláštní zájem holubinkám a vypracoval se, ve světovém měřítku, na jednoho z nejlepších znalců tohoto rodu. Svými výzkumy přispěl nejen k přesnějšímu vymezení jednotlivých druhů, ale i metodice jejich zkoumání. Byl jedním z prvních, který použil u holubinek, k jejich přesnějšímu určení, barevné biochemické reakce na řezu dužniny. Zavedl přísadu chloralhydrátu k roztoku jodjodkalia a vytvořil tak výhodnou reagencii ke studiu ornamentiky spor a zjišťování amyloidní reakce buněčných blan houbových buněk. Tento roztok je dodnes používán, zejména v moderní systematice (Singer, Kühner např.) a mykologové na celém světě jej znají pod názvem „Melzerovo činidlo".

Publicistickou činnost zahájil r. 1910 serií článků v nedělní příloze „Národního obzoru" v Praze. Řada jeho článků o holubinkách a o ostatních houbách vycházela od r. 1920 v Časopise čs. houbařů, v Mykologii, v časopise francouzské mykologické společnosti — Bulletin de la Société Mycologique de France — a v České mykologii. Roku 1919 vydal v Zemědělském nakladatelství A. Neuberta v Praze „Praktického houbaře", výbornou praktickou příručku o běžných jedlých a jedovatých houbách a jejich rozeznávání. Druhé vydání vyšlo v r. 1940 pod názvem „Jedlá nebo jedovatá".

Vyvrcholením jeho publicistické činnosti jsou však „České holubinky", monografické zpracování tohoto obtížného rodu, jež vydal spolu s magistrátním ředitelem Jaroslavem Zvárou roku 1927 v Archivu pro přírodovědecký výzkum Čech. V této znamenité práci autoři ohraničili a vymezili jednotlivé druhy, vyjasnili jejich synonymiku a publikovali nový systém holubinek, opírající se o barevné chemické reakce na řezu dužninou.

Touto publikací stal se Václav Melzer proslulým v odborných kruzích i v zahraničí. Pokračováním jeho prací o holubinkách jsou „Holubinky" vydané Kvasničkou a Hamplem r. 1944 v edici Knižnice čs. mykologické společnosti a „Atlas holubinek", jež v r. 1945 vydalo nakladatelství Kropáč a Kucharský. V „Atlase" byla však uveřejněna jen menší část jeho barevných tabulí holubinek. Několik dalších bylo zveřejněno jako příloha Časopisu francouzské mykologické společnosti a České mykologie. Větší část jeho skvělých barevných tabulí čeká dosud na uveřejnění.

Melzerovy výborné práce o holubinkách byly v zahraničí vysoce oceněny. V roce 1946 byl zvolen čestným členem Francouzské mykologické společnosti v Paříži, nejstarší mykologické společnosti na světě. V témž roce byl zvolen čestným členem Čs. mykologické společnosti v Praze. V r. 1950 zvolil jej Čs. mykologický klub (dnes Čs. vědecká společnost pro mykologii) čestným členem. Společnost pro vědu, umění a práci v Plzni jmenovala jej čestným členem v r. 1953 a udělila mu čestný diplom.

Velký význam měla též popularisační činnost Melzerova. Napsal řadu populárních článků o jedlých a jedovatých houbách a o nových poznatcích mykologické vědy. V letech 1917—1920 a v r. 1948 uspořádal několik dvoudenních houbařských kursů pro učitelstvo, v letech 1914—1920 stálé výstavy hub. Kromě toho uspořádal v pozdějších letech řadu krátkodobých výstav hub a houbařských veřejných exkursí.

Všechnu tuto velikou práci vykonal Václav Melzer ve svém volném čase, mimo své učitelské povolání, nezištně, z lásky k vědě a k práci. Je skvělým příkladem schopného a obětavého vědeckého pracovníka pro naši mladou generaci.

Jaro Miškovský:

Dvě nedožitá jubilea Františka Smotlachy

75. výročí narození 30. 1. 1884 a 60 let od začátku tělovýchovné práce v r. 1899.

Zvěčnělý Dr. František Smotlacha († 18. 6. 1956) vyžíval se dvojím způsobem: jako tělovýchovný pracovník z povolání a jako vědecky kvalifikovaný mokolog ze záliby. V obou směrech byla jeho práce úspěšná a na mnoze přímo průkopnická. K tomu patřily mimořádné schopnosti, průhojnost a organizační smysl. Těžko říci, který zájem u Smotlachy převažoval, ale fyskulturník Smotlacha byl jeden čas neméně populární, než mykolog téhož jména. Ještě po létech se tázal kterýsi tiskový pracovník, jsou-li oba Smotlachové jedna osoba. V pozadí Smotlachových úspěchů stála jeho vzácná choť Růžena, jež byla oporou, neúnavnou a nejspolehlivější dobrovolnou sekretářkou svého muže.

Ostatně hlasatel moderně chápané tělovýchovy studentské mládeže, se zaměřením na pěstování pohybových sportů, uvědomil si záhy styčné body ve sportovním houbaření, spojeném s turistikou a pohybem ve zdravém lesním vzduchu. Mezi oběma činnostmi nebylo tudíž rozporu a v osobě pedagoga se mohly zdárně doplňovat. Již jako středoškolský profesor učil Smotlacha své žáky na školních vycházkách znát houby, a později sbíral poznatky o mykofloře cizích zemí, kam jezdil jako vysokoškolský pracovník na tělovýchovné sjezdy a velké sportovní podniky. Nehledě k tomu, že za zásluhy o tělovýchovu v mezinárodním měřítku byl Smotlacha jmenován ve Francii Officier d'Académie Fr., měla z jeho cest do ciziny užitek i naše mykologie a zahraniční mykologové v SSSR, Polsku, Bulharsku, Rakousku a jinde znají dobře Smotlachovo jméno (ve Francii: Smotlaša).

Mykolog Smotlacha nezapřel v sobě pedagoga, a proto také vytyčil v programu práce jím založené Československé mykologické společnosti uvědo-

mování nejširších vrstev lidu co do znalosti a lepšího využití hub. V práci svých pokračovatelů a následovníků žije Smotlacha dále, i po svém odchodu do Nenávratna — kdo z houbařů, pro které zaživa něco znamenal, nepřispěl by svým obolem na zřízení jeho náhrobní desky v Praze na Olšanech? (Kdosi jest ochoten přispět podruhé, místo liknavců a hluchých.)

Když po druhé světové válce ukončil Smotlacha svou vysokoškolskou docenturu, přerušenou okupací a vstoupil do trvalé výslužby, věnoval se cele svým houbám a časopisu houbařů, jejž řídil s přemáháním potíží zdravotního rázu až do konce své životní pouti.

Smotlacha nepublikoval souborně nové druhy hub, které do té doby objevil a pojmenoval ve svých spisech i v časopise. Sem patří zejména autorské názvy hřibů, které byly Smotlachovým koníčkem — Boletus aestivalis, crataegi, fulvescens, hortensis, melaneus, nigricans, populinus, roseoporus, roseus, satanoides, scaberoides, sguamosus, Sykorae Sm. Jeho další záliba ve smržích zrodila názvy Morchella mirabilis, Pragensis, turriformis Sm. Kromě ryzce smrkového — Lactarius piceus (pinicola) Sm., šupinovky sluneční — Pholiota solaris Sm. a dvou pečárek zjistil Smotlacha dva jedovaté druhy, závojenku — Entoloma venenosum Sm. a ucháč — Gyromitra venenosa Sm. Předchozí výčet nečiní nároku na úplnost, neuvádí např. hřib Vélenovského — Bol. Velenovskyi Sm. 1910, totožný s kozákem dubovým — Bol. rimosus Vent., dodatečně jinak pojmenovaným několika cizími autory. (Viz Smotlacha: Atlas hub, Praha 1950, II. vyd.) Kdo by se ujal monografického zpracování Smotlachových objevů, samozřejmě s kritickým postojem (ani Smotlachův učitel Velenovský neušel po své smrti kritice vědeckých mykologů), zasloužil by se o uznání Smotlachova přínosu naší mykologii.

V jubilejním roce Smotlachových sedmdesátin zapadlo bez povšimnutí výročí zahájení jeho tělovýchovné činnosti. Tehdy před čtvrtstoletím přinesl pražský deník Národní osvobození ze dne 31. května 1929 Smotlachovu podobiznu (č. 1468 ČTK) s tímto textem:

> **30 let záslužné práce v tělesné výchově.** Prof. Smotlacha slaví v těchto dnech 30. rok své cvičitelské činnosti, jež byla vždy velmi plodná a užitečná. Nadšený zájem o tělesné cvičení přivedl ho již na střední škole do tělocvičny na Novém Hradci Králové, kde se stal v roce 1900 pomahatelem ve cvičitelském sboru a kde spolupůsobil na založení tělocvičné jednoty v Třebši. Zprvu jako středoškolák vedl členstvo, dorost i žactvo v obou jednotách. Vedle tělocviku pěstoval zde i lehkou atletiku a hry. V roce 1910 se stal učitelem tělocviku a sportu (sportovních her) při universitě Karlově, kde založil Vysokoškolský sport, dnes tak rozvinutý, který letošním létem začíná 20. rok svého trvání.

Dalších třicet let od uveřejnění citované jubilejní vzpomínky v N. O. jest podnětem, abychom vzpomněli nedožitého 60. výročí zahájení práce tělovýchovného veterána Smotlachy. Ať se připomene, co znamenal populární mykolog navíc v naší veřejnosti a že jeho práce byla ceněna!

Řádné zhodnocení se vymyká rozsahu této stati a přísluší spíše orgánům sjednocené tělovýchovy, pro kterou svým způsobem připravoval půdu František Smotlacha.

* * *

Zpráva z Jaroměře.

V r. 1958 byla výstavka hub ve shodě s výskytem slaběji obměňována. Koncem října vystavovali jsme čirůvky (např. i čirůvku topolovou), mlženku, pýchavky, opěnku, much. červenou atd. Ještě 25. 11. byla vystavena čirůvka šedivá (pozemka) a ještě později obvyklá plžatka modřínová, dále třepenitka svazčitá. Vycházky za houbami byly konány prozatím jen v malých

kroužcích, v letošním roce chceme pod patronací Domu Osvěty podnikati vycházky za houbami ve větším rozsahu. O základech mykologie jsem přednášel žákům 2. stupně v Jaroměři II., dále zahrádkářům našeho města. Houbařské informace jsem podával v rámci naší výstavky a poradny během celého roku. Václav Chmelík, referent Čs. M. S.

Redakci Mykologického sborníku v Praze.

Domažlice 19. 12. 1958.

Vážení!

Srdečně děkuji za jubilejní článek k mým osmdesátinám, kterým jste zahájili 35. ročník Mykologického sborníku.

Všem členům redakce přeji vše nejlepší do nového roku, Mykologickému sborníku rozkvět a plný zdar jeho poslání.

S upřímným pozdravem V. Melzer.

Deštná u Soběslavě. Stálou výstavku hub ještě udržuji, vystavuji stále 18 druhů hub (15. 11. 1958). Na jaře budu instalovati výstavu hub v Kamenici n. L. Ještě 18. 11. 1958 jsem sbíral ucháče — biskupské čepice. Jan Vosol, ref. ČsMS.

Mykologická stanice Labuť, okres Tachov. Letošní sběr hub byl pro dlouho trvající deště dosti nepříznivý, především co do kvality hub. Bylo poskytnuto mnoho informací sběračům i zájemcům o houby. Bylo propagováno pěstování námele v celém Pošumaví i v západočeské oblasti.

A. J. Havel (1. 12. 1958)

Telegram:

Mykologický sborník,

Praha

Poznaň, 9. 12. 1958.

Při příležitosti vydání prvého sešitu 35. ročníku Mykologického sborníku srdečně přeji mnoho zdaru v další práci na poli československé mykologie.

Dr. St. Grzymała

Polská houbařská poradna v Poznani.

Dotaz. Prosím znalce hub a lidových názvů slovenských, aby mi laskavě sdělili, které jsou to „žabacie huby", „šialené huby" a „haďacie huby" (nebo podobně) v lidovém názvosloví a v které krajině. Potřebuji tyto zprávy pro jednoho zahraničního badatele, který se zabývá kulturní historií a významem hub v čarování, v léčitelství a pod. Děkuji předem.

Prof. V. Machek, Brno, Úvoz 47.

Upozornění. Máte-li doma třeba i poškozené některé z dále uvedených knih, prosíme o jejich přenechání pro ústředí ČsMS: Časopis houbařů III. ročník, Němec-Smotlacha: Atlas hub I. a II. Knihovník.

Mykologický kroužek závodního klubu závodu J. Dimitrova v Letňanech, uspořádal přednášku a výstavku, ve čtvrtek dne 4. prosince 1958 ve 14,30 hod., v závodním klubu na téma **Co houbaře nejvíce zajímá. Biologie lesa, orientace v lese, houby jedlé a jedovaté, houby jako potravina, proč letos houby málo rostly, houby pozdního podzimu.** Přednášející byli s. Ladislav Bernart, učitel 11leté stř. školy v Čakovicích, s. Eduard Borovský, člen výboru mykolog. společnosti. — Přednáška byla doplněna výstavkou, světelnými obrazy a poučnými filmy. 1. Houby

a lesní plodiny. (Barevný film NDR). 2. Dary této země. (Barevný film ČSR.) 3. Barvy mluví. (Barevný film maďarský.)

Obr. 39. Výstavka hub, modelů a obrazů v r. 1958. Mykol. kroužek závod. klubu závodu I. Dimitrova v Letňanech.

Program přednášek odbočky ČsMS v Praze XII. (r. 1959).

úterý 10. II.	Rudolf Knetl	Otravy jedlými houbami
„ 17. II.	Dr. Wichanský	Jarní houby
„ 24. II.	Rudolf Knetl	Jak máme sbírati houby
„ 3. III.	Stav. Jiří Pavlát	Obrázky z Bulharska (Světelné obrazy)
„ 10. III.	Antonín Mothejzík	Houby z výstavy (Světelné obrazy)
„ 17. III.	Stav. Jiří Pavlát	Obrázky z Jugoslavie (Světelné obrazy)
„ 24. III.	Antonín Oktábec	Pěstování rychlerostoucí dřeviny
„ 31. III.	Magda Pavlíková	Houbaření v horách (Světelné obrazy.
„ 7. IV.	RNDr. M. Pulchart	Přednáška v rámci valné hromady
„ 14. IV.	Rudolf Knetl	Otravy houbami jedovatými
„ 21. IV.	Dr. Otakar Mácha	Méně známé houby
„ 28. IV.	Dr. Wichanský	Houby Kinské zahrady
„ 5. V.	Rudolf Knetl	Jedovaté houby
„ 12. V.	Ing. M. Smotlacha	Zmrazování hub
„ 19. V.	Antonín Oktábec	Cizokrajné dřeviny u nás pěstované
„ 26. V.	Eduard Borovský	Smrže z Polabí

b) **Исследование и изучение грибов, произрастающих в ЧСР.**

Ярослав Подобский: Три разных гриба на орешнике. — В. Новотный: Грибы в шумавских лесах. — Иосиф Мечирж: Июль в практической микологии в корконошских горах. — Иосиф Билек: Сбор грибов на Чешско-Моравском плоскогорьи.

c) **Грибы и их использование.**

Инж. Мирослав Смотлаха: Грибы в польской стряпне. — Иосиф Перутка: Питательность грибов. — Д-р М. И. Пулец: Поддельная устрица. — А. И. Шимр: Экономическое значение ферментов в луговых цветах.

d) **Грибы вредные и ядовитые.**

В. Кедык: Отравление паутинником в Польше. — Д-р Ладислав Ганущ: Два случая смертельного отравления грибами.

e) **Разное.**

Д-р Мирослав Пульхарт: Система грибов Зд. Черногорского. — Д-р Иржи Яновский: Таинственный мир грибов. — Я. Ярмиш: Президент Запотоцки — любитель грибов.

Contents.

Dr. J. Veselský: Determining of mushrooms by their odour. Igor Fabry: How to identificate the gill-bearing mushrooms. Emil Horníček: Distinguishing and eatableness of some Entoloma fungi. Jaroslav Podobský: Tripple fungi on the nut-tree. V. Novotný: Mushrooms in Bohemia Forest. Eng. Miroslav Smotlacha: Mushrooms in the Polish cookery. Dr. M. J. Pulec: Pseudooyster. Cases of poisoning by Dermocybe orellana Fr. in Poland. Dr. Ladislav Hanuš: Two deathly cases of poisoning. Dr. Miroslav Pulchart: Fungi system of Zd. Czernohorský. J. Jarmiš: President Zápotocký liked mushroom collecting.

Obrazová příloha: Závojenka, — podtrnka — Entoloma clypeatum (L.) Quel. Nalezl a foto: Ing. K. Kunc. — Jedlá jarní houba. Chřapáč zrýhovaný — Helvella lacunosa Afzel. Nalezl a foto: Ing. K. Kunc. Jedlá houba.

Upozornění členům ČsMS. V měsíci únoru 1959 zaslali jsme všem členům: a) legitimaci na rok 1959, b) složenku na úhradu členského příspěvku a předplatného Mykolog. sborníku na rok 1959, c) oznámení pořadu přednášek od 2. III.—29. VI. 1959 spolu s oznámením konání výroční schůze.
Člen, který neodebírá časopis, zašle na příspěvcích 7.— Kčs a za manipul. výlohy Kčs 3.—, celkem Kčs 10.—.
Člen, který odebírá Mykolog. sborník zašle: příspěvek Kčs 7.—, za časopis Kčs 20.—, na manipul. výlohy 3.— Kčs, celkem Kčs 30.—.
Abychom mohli dostát svým povinnostem, žádáme členy, aby nám příspěvky i předplatné laskavě poukázali pokud možno brzo.
Příspěvky a předplatné Mykolog. sborníku platí se pošt. poukázkou; hotově jen v kanceláři ČsMS, nebo při přednáškách proti potvrzení opatřenému razítkem společnosti a podpisem.
Jinak není nikdo oprávněn příspěvky a předplatné přijímati!

Vydavatel: Čs. mykologická společnost v Praze III, Karmelitská 14, tel. 673-80. Vedením redakce pověřen Dr J. Hlaváček. Redakce a administrace tamže. — Tisknou Středočeské tiskárny, n. p., závod 01, Praha II, Hálkova 2. — Povoleno MIO 26 582/47/TO ze dne 30. září 1947. — Novin. sazba povolena řed. pošt v Praze. — Dohlédací pošt. úřad: Praha 8. Za články odborné si odpovídá každý sám. Rukopisy se nevracejí. Předplatné 20 Kčs, do ciziny 40 Kčs. Jednotlivá čísla (sešity) 5 Kčs, dvojsešit 10 Kčs. — Odběr listu lze přerušit jen včasnou výpovědí, t. j. před konečným sešitem ročníku (čili do měsíce po vyjití předposledního sešitu 4). Všechna autorská práva vyhrazena. Číslo 5—8 vyšlo v únoru 1959. A-12072

Odbočka ČsMS Vinohrady pořádá ve své spolkové místnosti v Praze XII, Slezská ul. č. 4, restaurace „Blanická", každé úterý od 10. II. 1959 cyklus jarních přednášek. Začátek od 19.30 hod. Program viz str. 128.

Oprava. Ke zprávě K. Rudolfa, uveřejněné na 43. str. č. 1—4 Mykol. sborníku v předposlední větě vypadlo několik slov. Věta měla správně znít: „V posléz jmenovaném lese našel jsem též **závojenku olovovou, odrůdy hnědozelené, rovněž jedovatou.**" Tuto formu závojenky olovové určil K. Rudolfovi dopisem z 1. 7. 1954 Dr. Smotlacha. red.

Na náhrobní desku Dr. Fr. Smotlachy přispěli dále: Ing. Skopec, Jindřichová, Dr. Pultr, Fábry, Ing. Dobrý, Ing. Rimpl, Polonyová, Kostelecká, Polák, Dvořák, Spálený, Kuchařová, Urban, Laadt, Andres, Sládečková a hromadně Vinohradská odbočka. Výbor Čs. MS všem dárcům děkuje. Sbírka pokračuje.

Našim čtenářům!

Naše členy a čtenáře časopisu prosíme, aby nám posílali svoje posudky, poznatky a připomínky, jak se jim líbí (nebo v čem také nelíbí) časopis, které články v posledním ročníku (1957/58), nebo v posledním právě vyšlém sešitu se jim nejvíce líbily a jaké by si přáli. Redakce k tomu dodává, že náš časopis, vědecký i současně lidový, v první řadě slouží tomu, aby co nejvíce šířil v našem lidu znalosti a poznávání hub, zejména také jedovatých, aby bylo co nejméně otrav. Proto také vedle článků, vykazujících vědeckou úroveň, přinášíme příspěvky praktických houbařů a pozorovatelů lesní přírody a hub, příspěvky psané prostě a srozumitelné i školákům.

Náš časopis, obírající se mykologií (houboznalectvím) uveřejňuje hlavně jen příspěvky o houbách, neuzavírá se však také příspěvkům o lese, lesní přírodě, o zvířectvu a vegetaci v ní (o stromech i léčivých bylinkách v lese), neb i zde nalézáme různé zajímavosti a souvislosti s houbami, které jsou závislé na vegetaci lesní i luční, na složení půdy i na počasí, ročních dobách atd.

Budeme povděční našim čtenářům a příznivcům, pošlou-li nám svoje posudky, přání a náměty. Redakce se vynasnaží, aby vyhověla v mezích svých možností.

Zároveň děkujeme všem našim přátelům a příznivcům za dosavadní pomoc (i finančního rázu!) a porozumění a prosíme, aby co nejvíce pomáhali při získávání dalších odběratelů a čtenářů časopisu. Tím také vydatně pomohou k tomu, aby znalosti o houbách se šířily dále a co nejvíce, abychom se mohli dočkat doby, kdy každý náš občan bude dobře znát naše houby a otravy z jedovatých hub budou opravdovou vzácností a výjimkou.

Všechny práce redakční a většina administrativních je konána v našem časopise zdarma. Redakce

Čs. mykol. společnost děkuje předem za každý dar na vydavatelský fond. Každý odběratel a čtenář získá v r. 1959 dva nové odběratele Mykologického sborníku!

Přednášky v Praze 2 konají se na Karlově náměstí v č. 17. Vysoká škola staveb. inženýrství od 19 hod. Každé pondělí od 2. 3. 1959.

Adresa ústředí Čs. M. S. (Ústřední organisace čs. houbařů) a bezplatné poradny: Praha 1-Malá Strana, Karmelitská 14. Telefon 673-80.

Vycházky do okolí Prahy se konají každou neděli, pokud počasí dovolí. Informujte se na čísle 673-80!

Noví čtenáři! Staré ročníky MSb obdržíte v naší administraci!

Cena tohoto sešitu Kčs 10.—